

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN, LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D^r WILLEM MELIS EN D^r IVAN DENIS. BEHEER EN REDACTIE : HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE, PERS- EN PROPAGANDADIENST, N° 911.91. ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1942 : 14 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL. CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

Het gebeurt dikwijls, dat de handelaars zich beklagen over de voorwaarden waarin zij heden ten dage hun beroep moeten uitoefenen. Het gebeurt niet zelden, dat men hen hoort zeggen, dat het veel voordeliger zou uitkomen moesten zij hun winkel sluiten en doen zoals zoovele anderen. Wij zijn de eersten om te erkennen, dat er niet alles rooskleurig uitziet voor den handelaar, die gedreven door den lust tot het werk en zijn gevoel voor verantwoordelijkheid tegenover zijn personeel en niet minder door zijn beroepsfijheid, blijft voortwerken. Onderworpen zijn aan een reglementeering en daardoor supplementair, niet-vergoed werk moeten doen, blootgesteld zijn aan de vervelende bezoeken van den contrôledienst, zijn kapitaal steeds zien verminderen, kapitaal dat ten andere reeds onproductief is ten gevolge van de schaarschte aan goederen : dit alles is niet zoo heel interessant, des te minder dat de vermindering van zaken en de nipt afgemeten winstmarge deze risico's komen vermeerderen.

Men moet erkennen, dat de handelaar die spijs alles toch verder werkt om zijn zaak eer aan te doen, zijn landgenooten een zeer grooten dienst bewijst — hij is dienaar Zijn concurrent die voorloopig zijn handelshuis houdt gesloten, houdt hem wellicht voor een simpele en hoopt wellicht na den oorlog, den strijd met ongelijke wapenen te kunnen hervatten.

Maar de overheden zijn hier tusschengekomen om te beletten, dat deze ongelijkheid zou plaats hebben.

De grendelwet van 18 October 1940, die de opening van nieuwe handelsondernemingen en daarenboven de heropening van handelsondernemingen die hun activiteit stopzetten belet, beantwoordt hieraan.

Geloof men, dat de handelaars die gedurende den oorlog het risico opliepen, zich na den oorlog hun goed verworven recht zullen laten ontglippen door lieden die zichzelf uit het ambacht hebben gesloten? Zelfs in de veronderstelling dat zulks wel het geval zou zijn, gelooft U dan niet dat de klanten getrouw zullen blijven aan hen die op moeilijke oogenblikken hun dienaar waren?

In werkelijkheid gelooven wij, dat het het slimste zal zijn geweest zijn plicht te hebben gedaan en zich en zijn kinderen aldus den eigendom van een onderneming, van een « staat » te hebben toegeëigend — want juist dat wordt door de grendelwet gewaarborgd. En na de zeven magere jaren komen de zeven vette...

MEDEDEELINGEN

Het haring- en sprotseizoen vangt aan!

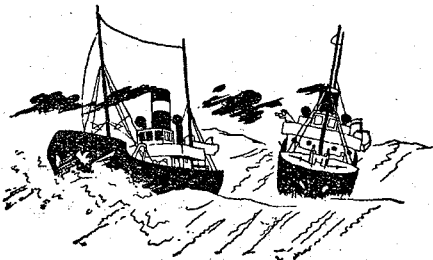


Het haringseizoen nadert met rasse schreden en onze visschers stellen alles in het werk om de noodige grondstoffen te verkrijgen en hun vischmateriaal in orde te brengen. Men zal zich de wonderbare haringvangst van verleden jaar herinneren. Een veertigtal Belgische vaartuigen werden tot de vischvangst, van uit de haven van Grevelingen, toegelaten. Er werden zeer groote vangsten verwezenlijkt. Maar zoo de visscher er wel mee vaarde, dan mocht ook de verbruiker niet klagen, want de haring heeft menig mensch geholpen en, naar het getuigenis van Oostendsche geneesheeren, is de uitmuntende gezondheidstoestand van de Oostendsche kinderen grootendeels te danken aan het geregeld verbruik van den zilveren visch.

Wat zal het komende haringseizoen opleveren? Wie zal mogen uitvaren?

Met het doel de aanvragers te rangschikken heeft de Dienst voor Zeevisscherij, van het Bestuur van Zeewezen, die zich ook verleden jaar met deze zaak bezighield onder leiding van den heer directeur Eberhardt, inschrijvingslijsten geopend.

De Commissie belast met het definitief aanduiden van de schepen zal voor eene moeilijke taak staan en zal zich boven alle critiek moeten stellen.



De visschersbooten kiezen weldra zee...

Verwacht wordt dat de haringvangst aan de Fransche kust half December zal aanvangen. Maar zooals dit verleden jaar het geval was is er veel kans toe dat er aan onze kust reeds haring gevangen wordt.

Wij herinneren eraan dat het ijle-haringseizoen 1941-1942 een van de rijkste was dat onze visschers meemaakten. Niet alleen in de Fransche, maar ook in de Belgische kustwateren kwam de haring overvloedig voor. De haring werd vorig seizoen, aan den visscher, betaald tegen 8 fr per kg. Sommigen zullen dezen prijs overdreven vinden en wij hebben hier geen stelling te nemen, daar het Commissariaat van Prijzen en Loonen ook zijn woordje zal te zeggen hebben bij het vaststellen van de haring- en sprotsprijzen. Reeds vóór den aanvang van het haringseizoen zouden basisprijzen moeten vastgesteld

worden. Op deze wijze zal er in de toekomst vermeden worden dat er misnoegdheid zou tot uiting komen bij al degenen die bij den verkoop betrokken zijn.

De opleiding der visschers



In ons land werd tot nu toe weinig of niets gedaan voor de opleiding van den visscher. Onze toekomstige zeebonken leeren hun vak



Terug naar school?

gedaan voor de geleiding van den visscher, bij vader of oom, waarmee zij op jeugdigen ouderdom zee kiezen. De ontwikkeling der zeevisscherij stelt evenwel nog andere dan practische eischen en daarom is het volstrekt noodzakelijk dat onze toekomstige visschers theoretisch wat beter zouden onderlegd zijn over de vele quaesties die met de zeevisscherij verband houden.

In Noorwegen en Duitschland schenkt men aan de opleiding van den visscher de grootste aandacht. In eerstgenoemd land werden vakscholen voor visschers gesticht, terwijl in Duitschland zee- en kustvisschers reeds nu regelmatig onderwijs genieten. Onze oosterburen geven er zich evenwel rekenschap van dat dit onderwijs in de toekomst onvoldoende zal blijken te zijn en daarom overwegen zij de stichting van twee scholen voor Noordzee- en Oostzeevisschers. Wanneer de oorlog zal geëindigd zijn, moet elke visscher er de beste opleiding kunnen genieten. De visschersjeugd moet zich in deze scholen zowel geestelijk als vakkundig kunnen volmaken.

In ons land worden weliswaar leergangen voor scheepsbouw ingericht, maar dit is niet voldoende wil men over een gespecialiseerde arbeidskracht beschikken in een bedrijfstak die na den oorlog geroepen is een vooraanstaande rol te vervullen in onze voeding.

Codex der ravitailleering



Door den Dienst voor Pers en Propaganda van de N. L. V. C. wordt een « Codex der Ravitailleering » uitgegeven (prijs 300 frank,

classeur inbegrepen), die den officieelen en integralen tekst bevat van al de reglementeeringen in zake ravitailleering, zooals hij in het « Staatsblad » verscheen. Voor degenen die zich met ravitailleering en landbouwreglementeering bezighouden, is deze Codex een werkelijk onmisbare documentatie en vult hij een leemte aan die zich van dag tot dag dringender deed voelen.

Het werk is in zeer gemakkelijk te behandelen vorm uitgegeven volgens een systeem van uitneembare mappen, dat toelaat dag aan dag de verzameling bij te houden en er de nieuwe losse bladen in te lussen.

Bestellingen kunnen gedaan worden door storting van het noodige bedrag op postrekening n° 911.91 van den Dienst voor Pers en Propaganda van de N. L. V. C., Nieuwstr 50 Brussel, met vermelding op de strook wat wordt verlangd.

Hoe slapen de visschen?



In ons vorig nummer hebben wij een gedocumenteerd artikel gewijd aan de ademhaling der visschen. Thans wijden wij onze aandacht aan de wijze waarop de visscher slapen, een quaestie waaraan vele visschers en kleinhandelaars voorzeker nog maar weinig belangstelling zullen hebben getoond. Of



Ook de visschen maken nachttoilet...

bladzijde 5 vinden onze lezers interessante gegevens over den slaap van talrijke vischen, zooals de platvisschen bv. tong, tarbot, schol, die we allen zeer goed kennen.

Smeerolie uit haaien en walvisschen



In Japan is men er in geslaagd uit haaien en walvisschen een zeer goede smeerolie te winnen. Het Ministerie van Handel en Nijverheid verleent zijn financieelen steun aan een fabriek die het procédé uitbaat. D aldus verkregen smeerolie is van groote betekenis voor het Japansche vliegwezen daar zij van uitzonderlijke kwaliteit blijkt te zijn.

In dit nummer :

Blz. 3 : De labberdaan.

Blz. 5 : Kaviaar en ersatz Kaviaar.

Blz. 6 : Zijn wij vischeters ?

**De scheepsjongens
op onze visschersvloot**

Onze visschers hebben er immer een broertje aan dood gehad scheepsjongens op te leiden. Men verstaat dat best als men weet dat onze visschers medevaren aan percent en dat, zoo een jongen aan boord genomen wordt, al is het maar tegen 2 t.h., zulks een vermindering beteekent voor de bemanning van haar aandeel in de winsten.

Reeds lang vóór den oorlog had men een oplossing gezocht aan dit probleem. Er werden proeven gedaan met premies en studiebeurzen maar dat alles bracht maar weinig aarde aan den dijk, zoodat het Bestuur van Zeewezen zich verplicht zag daadwerkelijk in te grijpen. Er was een koninklijk besluit nodig om de reeders te verplichten scheepsjongens aan te monstren.

Vóór 10 Mei was de toestand er iets of wat op verbeterd maar toen kwam de oorlog alles over boord werpen en ook de scheepsjongens. Het gevolg daarvan was dat de leerjongens, die tot op hun 14 jaar de lessen van een visschersschool gevolgd hadden, werkloos bleven, langs de straten kuierden of ander werk zochten. Zij gingen volkomen verloren voor het bedrijf en men zag het gevaar in dat er geen nieuwe generatie van visschers de huidige zou opvolgen.

Sinds enkele maanden heeft het Bestuur van Zeewezen opnieuw daadwerkelijk ingegrepen en het aanmonstren van scheepsjongens is opnieuw verplichtend gemaakt. Er wordt wat tegengestribbeld, maar toch wordt er aan het bevel gevolg gegeven.

**De vischprijzen
vroeger en nu**

In den laatsten tijd wordt er fel gesproken over de vischprijzen en voornamelijk over deze die betaald worden aan den voortbrenger, dus aan den visscher, die geen vrede neemt met de nieuwe prijsregeling zooals zij verschenen is in het « Staatsblad » van 14-15 September 1942. De visscher beweert dat hij niet meer zijn onkosten kan dekken. Wij zullen hier niet verder uitweiden over dit vraagstuk waarover hogere instanties zullen beslissen, maar willen slechts even een vergelijking trekken tusschen de prijzen die thans betaald worden aan den visscher en de gemiddelde prijzen over het jaar 1939 zooals zij gepubliceerd werden door het Bestuur van het Zeewezen in het jaarverslag 1939 over de zeevisscherij. Het ware wellicht ook interessant een soortgelijke vergelijkende tabel te bezitten voor den prijs aan den kleinhandelaar en den verbruiker en verder, wat den visscher betreft, een vergelijkende tabel van de prijzen der grondstoffen die hij verplicht is zich aan te schaffen op de vrije markt. Hier volgt de vergelijkende tabel :

Vischsoort	Gemiddelde prijs 1939 Fr	Vastgestelde prijs 1942 Fr
Kabeljauw (groot)	3.64	20.—
Koningsvisch	2.80	25.—
Makreel	2.17	10.—
Pieterman	8.78	20.—
Pladijs (groot)	5.39	18.—
Pladijs (gemid.)	4.40	13.—
Poor	0.99	5.—
Róg (gemid.)	2.62	7.25
Schar (gemid.)	3.53	9.—
Knorhaan	1.22	7.—
Tarbot (groot)	13.34	50.—
Tarbot (gemid.)	8.98	30.—
Tarbot (klein)	7.36	20.—
Tong (groot)	11.25	50.—
Tong (gemid.)	15.08	40.—
Tong (klein)	14.66	25.—
Tong (ongeklass.)	10.03	10.—
Wijting (gemid.)	1.82	5.30
Zeehaas	1.15	4.—
Zeehond	1.19	4.—
Garnaal	4.07	9.—

Op te merken valt dat wij, voor sommige categorieën visch, waarvoor in 1939 slechts een classificatie was voorzien, terwijl er in 1942, drie of vier zijn, een gemiddelden prijs per kilogram gemaakt hebben.

Op eerste gezicht zou men kunnen denken dat de prijzen van de visch al te fel gestegen zijn einde 1939. Dit is gemakkelijk te weerleggen als men op de hoogte is van den kostprijs van de grondstoffen noodig voor het bedrijf.

Wij hopen hierop in ons volgend nummer te kunnen terugkomen.

De visscherij in Finland

Alhoewel de meren van Finland zeer vischrijk zijn oefent slechts één t. h. der bevolking het visschersberoep uit. Daarentegen is het aantal personen, dat de visscherij als nevenberoep uitoefent, zeer groot. De vischvangst is vooral belangrijk in de monding en den benedenloop der rivieren. De vangst in de bocht van de Oostzee is een tusschenvorm van de zoetwater- en hoogzeevisscherij. Vooral de vangst op oostzeeharingen is daar zeer belangrijk. Deze haringen worden gerookt en zijn uitzonderlijk goed. In de ijszeegebieden worden vooral robben gevangen.

**« Boerenhulp »
vraagt peters en meters**

Op dit oogenblik telt B. H. S. K. 15 tehuizen die 452 ondervoede kinderen herbergen. De oprichting van die tehuizen heeft natuurlijk veel geld gekost, maar ook hun

onderhoud en dit der kinderen vergt dagelijks belangrijke uitgaven.

Onze tehuizen zijn er, en zij moeten in het belang van de kinderen blijven functioneren. Vooral tijdens de wintermaanden, daar de nood in de arme gezinnen afgrijselijk zal zijn, moeten onze stadsmuschjes beschermd worden tegen honger en koude.

Het doelmatigste, eenvoudigste en schoonste middel om het verdere bestaan van onze tehuizen te verzekeren is, dat elk kind onder de gegoede stedelingen een peter of meter mocht vinden.

Het peter- of meterschap voor een kind kost 20 fr. per dag (600 fr. per maand).

Aan den peter of de meter die zich aanmelden, zullen naam en adres van hun peter- of meterkind worden medegedeeld.

Niet alleen personen kunnen het peter- of meterschap van een onzer kinderen verwer-

ven door een bedrag van 600 fr voor één maand te storten, ook groepen, verenigingen, werkhuis- of bureaupersoneel kunnen een collectief peter- of meterschap verwerven door het vereischte bedrag te storten. Elkeen is alzoo vrij te beslissen een kindje onder zijn bescherming te nemen voor den duur van één, twee, drie of meer maanden. Zoo wij binnen een paar weken het goede nieuws mochten bekend maken, dat 452 individuele of collectieve peters en meters het onderhoud van onze tehuizen op zich hebben genomen, dan zou dit in gansch het land een kreet van vreugde en dankbaarheid doen opstijgen.

Wij hopen dit goede nieuws over een veertiental dagen te mogen aankondigen.

« Boerenhulp aan Stadskinderen »

R. Blijkaertsplein, 13

Brussel-Elsene.

Waarom deze telling ?**Zooals vóór 1 1/2 jaar zullen bedienden van den
Sector « Handel en Distributie » de handelaars
bezoeken, hun vragen stellen en hun formulieren
doen invullen. Waarom?**

Zooals wij U in vorig nummer aankondigen hebben velen onder U reeds het bezoek van de cantonnale secretarissen van den Sector « Handel en Distributie » ontvangen. U zult allen het bezoek van uw cantonnalen secretaris ontvangen, daar de telling van de handelaars doet. Wij vragen U de taak van deze secretarissen, die zooals U weet nooit bij U komen dan om U van dienst te zijn, te willen vergemakkelijken.

U vraagt ons voorzeker wat het doel is van deze controle over de telling? Heel eenvoudig om de het vorig jaar bekomen inlichtingen aan te vullen, op deze manier een juist beeld te krijgen van het belang van iederen winkel, van zijn verkoopscapaciteit, zijn uitrusting en ten slotte om de schaarsch geworden waren op de beste wijze te kunnen verdeelen. Het zou immers onluist en belachelijk zijn een slager sinaasappelen, te laten verkoopen of een wijnhandelaar chocolade. Dit zal worden vermeden dank zij de controle over de telling.

De ondervinding heeft geleerd, dat het zijn nut heeft drie soorten van inlichtingen te bezitten over iederen winkel.

Eerst en vooral het soort van waren die men er verkoopt.

Daar is vervolgens de aard van de onderneming, om zoo te zeggen haar burgerstand. Wie is er het hoofd van? Welken handelsvorm bezit ze? Welke is haar firma-naam?

En tenslotte het signalement van de onderneming onder oogpunt van haar uitrusting.

organisatie, het lokaal en zijn onderhoud, de uitstalramen, eventuele machines (registreerkassen, snij- en maalmachines, enz.), en de boekhouding indien men er een houdt (dit laatste is zeer belangrijk want een handelshuis dien naam waardig houdt een boekhouding bij).

De cantonnale secretaris zal dit alles onderzoeken en een onderzoeksformulier aan de hand van de door U geleverde documenten en mondeling gegeven inlichtingen opstellen.

Hij zal U bijvoorbeeld vragen, welke uw omzet was voor dit of dat jaar. Zeg hem dan het juiste cijfer, noch boven noch onder de waarheid! In een en ander geval kunt U zich moeilijkheden op den hals halen. Indien U een te hoog cijfer aangeeft stelt U zich bloot een hoogere bijdrage te moeten betalen, wanneer men er zal toekomen de progressieve bijdrage naar den omzet in te voeren (dit is natuurlijk zuivere veronderstelling, maar toch niet heelemaal onmogelijk). Indien U een te laag cijfer opgeeft, stelt U zich bloot in een lagere categorie te worden gerangschikt dan in deze waartoe U behoort. Onthoudt goed, dat iedere valsche verklaring kan worden opgespeurd, niet door controle over uw vroegere fiscale verklaringen, controle waartoe de Sector in geen geval zal overgaan, al was het alleen maar omdat deze verklaringen niet altijd geloofbaar zijn, maar door de vele tekenen van uw handelsontwikkeling : de minder of meer groote luxe van uw instelling, de goede ligging van uw magazijn en daarenboven door vergelijking met de antwoorden van uw collega's die in den zelfden toestand als U verkeerden.

Prent U ook goed in, dat deze telling geen ander doel heeft dan U in de verdeling de plaats te geven, waaror U recht hebt. Verheugt U met ons, dat men een dergelijk werk heeft aangevat — want beeldt U zich in wat een « werkje » dit ondervragen van meer dan 120.000 handelaars beteekent? In het kort :

WAT MOET U ANTWOORDEN OP DE VRAGEN DIE U DE CANTONNALE SECRETARIS STELT ?

DE WAARHEID !

WAT MOET U DOEN ?

VAN VANDAAG AF GEREED HOUDEN :

a) Identiteitskaart of trouwboekje;

b) Copie van uw inschrijving in het handelsregister (hoofdschrijving en eventuele wijzigingen);

c) Uw belastingsblad van het vorige jaar of uw huurovereenkomst;

d) Lidmaatschapskaart van den Sector « Handel en Distributie » (blauwe kaart van 100 frank);

e) Al de U door de hoofdgroeperingen toegestane vergunningen.

**BETAAL UW BELASTINGEN
MET KOPERBONNEN !**

Toen U, naar de voorschriften der verordening d.d. 20 October 1941, een bepaalde hoeveelheid non-ferrometalen hebt ingeleverd, werd U vanwege het gemeentebestuur een bon op uw naam afgeleverd. Zeer zeker hebt U hem bewaard, maar misschien zijt U vergeten hem te gebruiken.

Eerlang moet U weer belasting betalen, en dat zult U niet vergeten! Gebruik thans die bonnen om er uw belastingen mee aan te zuiveren, die in den loop van 1942 vervallen. Wacht niet tot het te laat is. De bonnen zijn zooveel waard als er op vermeld staat.

Het Bestuur der belastingen heeft, in een omzendbrief d.d. 28 Mei 1942, aan de ontvangers van belastingen de noodige onderrichtingen desaan gaande verstrekt.

Mochten er bonnen onvolledig zijn ingevuld, dan zijn de houders er van gerechtigd ze te vervolledigen naar volgende aanwijzingen :

a) **Puntenwaarde:** 1 kg rood koper of brons, 100 punten; geel koper, 50 punten; tin, 200 punten; nikkel, 200 punten; lood, 50 punten; allerlei legeringen met koper, tin, nikkel of lood, 50 punten.

b) **Tegenwaarde in Belgische franken :**

100 punten zuiver tin of nikkel, 6 frank;

100 punten zuiver koper, 6 frank;

100 punten lood of legeringen, 6 frank.

**VOLG ONZEN RAAD
ZOO U GELD WIL
BESPAREN !**

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE LABBERDAAN

Na over den haring, de krab en de mossel te hebben geschreven, schijnt het ons belangwekkend deze maand over de labberdaan uit te weiden, die in verschen toestand, onder den naam van kabeljauw, ongetwijfeld vóór den oorlog de geliefkoosde visch van onze huishoudsters was. In onderstaand artikel willen wij U uiteenzetten waar de labberdanen leven, hoe men ze vischt en hoe men ze bereidt.

De labberdaan (*Gadus morrhua*) is een koudwatervisch. Het is één van de meest gekende visschen. Er is geen hoek in de wereld waar men de labberdaan niet kent: hetzij versch onder den naam van kabeljauw, hetzij gedroogd onder den naam van stokvisch, hetzij nog gezouten of als groene labberdaan.

Hoe en waar leeft de labberdaan?

De labberdaan (familie der Gadidae) is een visch van de Noordelijke zeeën die op diepten afwisselend van 100 tot 500 meter leeft. Hij wordt op de banken van Nieuwland, langs Groenland, in IJsland of in Noorwegen gevischt. Hij zakt af tot in de Noordzee, van waar hij in verschen toestand (kabeljauw) naar onze verschillende markten wordt gebracht. Hij voedt zich met allerlei zee-, schelp- en weekdieren.

In de lente, van Mei af, zwemt hij tot 50 à 100 m. naar boven, waar de temperatuur rond 2 à 4° schommelt. De labberdaanbanken verplaatsen zich in geregelde orde. De mannetjes vormen de onderste laag van de colonne, zoodat zij de eieren kunnen bevruchten, welke worden gelegd door de wijfjes die boven hen zwemmen. Na de bevruchting drijven de eieren als een oranjekeurige wolk boven de banken.

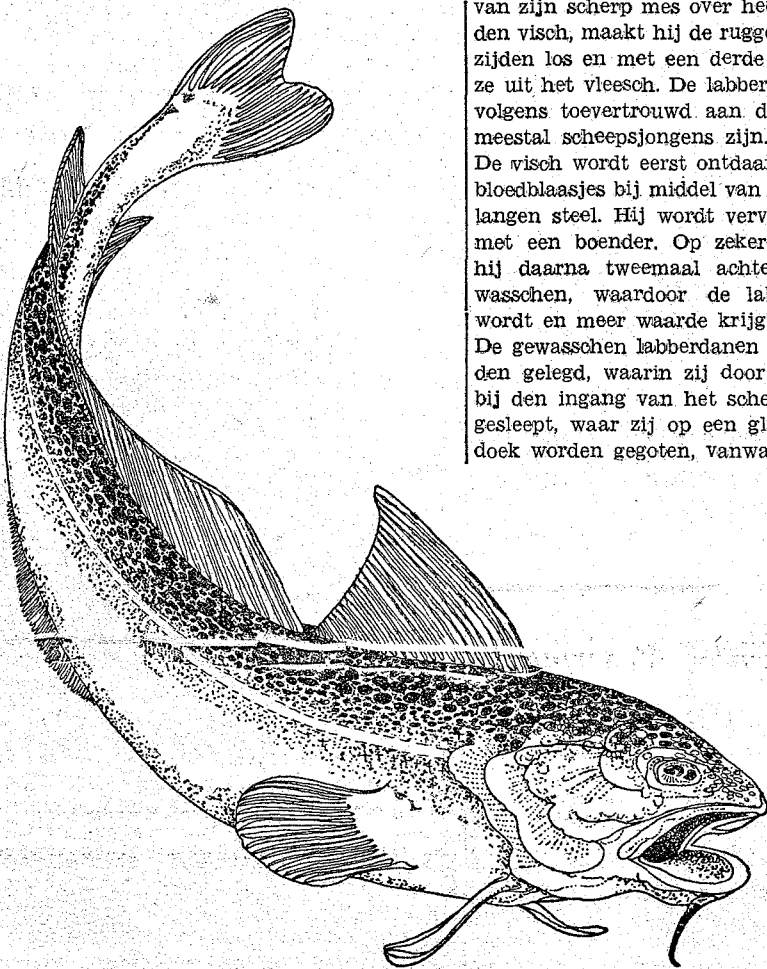
De labberdaan, die een zeer vraatzuchtige visch is welke tot 20 en 25 kilo's weegt, wordt zeer gezocht, zoo voor wat betreft zijn in de heele wereld gewaardeerd vleesch als zijn olie, de zoogenaamde levertraan, waarover wij de gelegenheid zullen hebben verder uit te weiden. Tot de vangst van de labberdaan wordt met bijzondere schepen overgegaan: zeilschepen (driemasters, tweemasters, briks) of treilers, die elk jaar op Nieuwland, IJsland of Groenland varen.

De vangst van de labberdaan

Er wordt op twee wijzen tot de vangst overgegaan, naargelang treilers of andere schepen worden gebruikt.

Op de zeil- of andere schepen doet men aan lijnvischen, met lijnen van 2 tot 3 mijlen (de zeemijl bedraagt 1852 meter) die meer dan 200 haken tellen. Nadat die haken van aas zijn voorzien, werpt men de lijnen uit bij middel van een platboomsloepje (een sloepje van 5 tot 6 m. lang, waarin twee mannen plaats nemen). Het uitleggen van deze lijnen heeft 's avonds plaats. Den volgende ochtend, zeer vroeg, begeeft men zich weer met het platboomsloepje op weg om de lijnen op te trekken, waaraan talrijke labberdanen hangen welke zich 's nachts lieten vangen. Het optrekken van een lijn duurt gemiddeld 4 uur. Als het platboomsloepje vol is, moet men naar het schip terugkeeren om de lading aan boord te brengen, waarna andere lijnen worden opgetrokken. Dit werk wordt in een zeer mistige streek verricht en is zeer lastig.

Op de treilers gaat men anders te werk. De visschers gebruiken de treil of het sleepnet, een groot net, dat tot 80 m. lang op 38 m. breed en 12 m. hoog is. Dit net sleept over den bodem van de zee, dank zij de zware met ijzer bedekte houten rollen, waarmee wordt gebaggerd. Het bovendeel van het net wordt opgetrokken door holle bollen in aluminium of in glas.



TYPE VAN GEWONE LABBERDAAN

Telkens het net uitgeworpen wordt kan men tot 20 ton visch ophalen, maar in dat net treft men ook allerlei voorwerpen, en zelfs zeer zware rotsblokken aan. Dit werk levert het voordeel op dat men de lijnen niet van aas moet voorzien, dat men ze niet moet uitwerpen en optrekken bij middel van platboomsloepen. Maar het heeft dan toch ook zijn nadeelen. Het wordt nacht en dag, zonder onderbreking, verricht. Het duurt soms 22 uur per dag, want zoolang men zich op een vischgrond bevindt, moet men practisch zonder rustpoozen werken.

Bereiding van de labberdaan

Het bereidingswerk van de labberdaan wordt aan de ketting verricht. De labberdaan wordt bij de kleuwen gegrepen door den aanpikker, die zijn kop op een zeer puntigen ijzeren paal steekt, hem met een mes den buik van het aarsgat tot den kop opensnijdt en de kaken losmaakt. De ingewanden worden op een hellende goot geworpen en vloeien met het loopende water af, waarna zij in het net van den « leve-verzamelaar » terechtkomen.

De opengesneden en geledigde labberdanen worden in het park der « deiblers » geworpen, waar zij worden onthoofd. De arbeider, die met dat werk is belast, neemt den kop met een hand en het lijf met de andere vast. Hij legt den hals op de zeer scherpe bijl die op een houten paal is aangebracht. Het is voldoende sterk op het lijf en den kop te drukken om ze van elkaar te scheiden. De kop wordt in een bak geworpen, terwijl het lijf bij de snijders terechtkomt. De snijder strekt de labberdaan op den rug uit en drukt haar plat. Met twee sneden

van zijn scherp mes over heel de lengte van den visch, maakt hij de ruggegraat aan beide zijden los en met een derde snede haait hij ze uit het vleesch. De labberdaan wordt vervolgens toevertrouwd aan de wasschers die meestal scheepsjongens zijn.

De visch wordt eerst ontdaan van zijn beide bloedblaasjes bij middel van een lepeltje met langen steel. Hij wordt vervolgens gereinigd met een boender. Op zekere treilers wordt hij daarna tweemaal achtereenvolgens gewasschen, waardoor de labberdaan witter wordt en meer waarde krijgt.

De gewasschen labberdanen worden in manden gelegd, waarin zij door de afhalers tot bij den ingang van het scheepsruim worden gesleept, waar zij op een glijbaan van wasdoek worden gegoten, vanwaar zij bij de in-

zouter is, wegens zijn gevolgen, het voornaamste bij de bereiding van de labberdaan. De bewaring van den visch hangt van dat werk af: want indien het zout te overvloedig wordt uitgestrooid, vergeelt de visch; als er te zuinig met het zout wordt omgesprongen, bestaat er gevaar voor bederf en voor de ontwikkeling van het « rood », een microbische ziekte van de verduurzaamde labberdaan, waarbij deze rood uitslaat. Ten slotte heeft men den leve-verzamelaar, die de levers opvangt uit de netten waarin zij door de opkijkers werden geworpen. Die levers worden achteraan het schip gebracht, waar zij door den stoom worden verhit tusschen twee plaatijzeren cilindres. Die levers bevatten een licht amberkleurig vocht, de levertraan.

Verschillende namen van de labberdaan

Laten wij vermelden dat de labberdaan een reeks namen draagt, naar de wijze waarop zij in den handel wordt aangeboden. Wij zullen de voornaamste opsommen om voldoening te schenken aan den lezer.

Kabeljauw : verse labberdaan.

Stokvisch : gedroogde kabeljauw.

Stapelvisch : gezouten, maar niet gedroogde kabeljauw.

Zoutevisch : snel gezouten kabeljauw, bedekt met een witte zoutlaag.

Zwarte labberdaan : langzaam gedroogde labberdaan en die op sommige plaatsen zwartbevekt is.

Klipvisch : open, gedroogde en platgedrukte kabeljauw.

Ronde labberdaan : droge en gezouten, opengesneden, maar niet platgedrukte labberdaan.

Gevinde labberdaan : labberdaan die aan een begin van bederf blootstond vóór het zouten.

Greep labberdanen : twee aan elkaar vastgeknoopte labberdanen.

DE LEVERTRAAN

Hoe men levertraan verkrijgt en wat men er mee doet

De levertraan, de « oleum jecoris aselli » van de oude drogisten, is een van de apotheekwaren die de kinderen het meest verafschuwen. Deze levertraan wordt getrokken uit den verschen lever van den kabeljauw, hetzij door uitpersing, hetzij door verhitting, hetzij door gisting. Het product verschilt naar de wijze waarop de traan uit de lever wordt getrokken.

Door de versch uitgesneden levers op een temperatuur te brengen, die beneden de 100° blijft, verkrijgt men een blonde amberkleurige olie, die een tamelijk sterken smaak heeft.

Als de levers eenvoudig gewasschen en in tonnen gedaan worden, vloeit er van zelf een witte olie uit, welke ontstaat uit de ontbinding van de levercellen en een sardinesmaak heeft.

De witte olie en de blonde amberkleurige olie, bereid op de plaats zelf van de kabeljauwvangst, worden na het filteren voor geneeskundige doeleinden gebruikt. Deze levertraan, welke eerst ouden vorm van emulsie werd verkocht, wordt heden ook onder den vorm van blaasjes op de markt gebracht, om den slechten smaak weg te nemen. Men streeft steeds naar een grootere zuivering om dien smaak weg te nemen, dien men soms doet verdwijnen door de toevoeging van 4 of 5 druppels munt — of bittere amandelextract aan 100 druppels traan, of nog van 1 % eucalyptol. Om het nadeel

van de slijmerigheid weg te nemen, giet men de traan in een drank: koffie, bier, wijn, water enz. Zij blijft bovendien, wat minder onaangenaam is, daar zij niet aan de tas of aan het glas blijft kleven.

De levertraan is een uitstekend versterkend middel. Naast verteerbare vetten, bevat zij bromium, jodium, organisch fosfor, vitamines A en D. De vitamine A, die den groei beïnvloedt, is hier 200 tot 300 maal sterker dan in de boter. Wat de vitamine D betreft, zij heeft een antirachitische uitwerking, wegens het feit dat zij in staat is het complex Calcium-Fosfor samen te stellen, dat noodzakelijk is voor den groei van het skelet. De levertraan wordt dan ook toegediend bij gevallen van rachitis of Engelsche ziekte, van spierkramp, van verschillende beenderziekten (gebrek aan zouten, aan kalk of aan fosfaat), van slechte tanden, evenals van huidziekten, en van zekere huidaandoeningen. Heden raadt men het innemen van levertraan aan voor personen met zwakke longen, daar zij het verkalken van de tereghaarden bevordert.

In Europa vervaardigt men tenslotte een olie met levers welke in een aanvankelijk staat van ontbinding verkeerden en sterk uitgeperst worden. Deze olie wordt niet voor geneeskundige doeleinden gebruikt, maar wel voor het invetten van machines.

De voornaamste plaatsen waar levertraan wordt verhandeld, zijn Bergen (Noorwegen) en Duinkerken (Frankrijk).

KEUKENPRAATJE

HOE MEN KABELJAUW, LABBERDAAN EN STOCKVISCH MOET BEREIDEN

Enkele recepten ten behoeve van uw klanten

Zullen wij ooit die prachtige kabeljauwen weerzien, die tot achttien en twintig kilo's wogen, en welke wij enkele jaren geleden konden bewonderen en ook proeven, tijdens de propagandaweken voor meer vischverbruik? Laten wij het wenschen, want de kabeljauw is een prima voedingsmiddel met een groote voedende waarde en een uitstekenden smaak, en die bovendien gemakkelijk kan bereid worden, zoodat die visch in het bereik van eenieder lag. Sprekende van den kabeljauw, zei Andrey dat « hij de os van de magere dagen was » en inderdaad, hij verving soms op voordeelige wijze dit viervoetig dier, ook op vette dagen, want een goed bereid kabeljauwgerecht, bv. op zijn Vlaamsch, in den oven, met een groote hoeveelheid ajunin en enkele sneden citroen en met een niet minder groote hoeveelheid boter, was steeds een buitenkansje voor heel wat fijnproevers.

De labberdaan, broer van den kabeljauw, of liever een van zijn verschijningen, neemt ook een ruime plaats in, in de volkskeuken. Alhoewel hij minder wordt gewaardeerd in zekere streken, wat moet worden toegeschreven aan de slechte principes welke bij het bereiden worden aangewend, eten de bewoners van de zuidelijke landen en van de westelijke kuststreken ontzaglijke hoeveelheden labberdaan. De labberdaan, die gemakkelijk kan worden bewaard, levert een uitkomst voor de slechte tijden.

Men biedt den kabeljauw ook aan onder den vorm van stokvisch, die ook een uitstekend voedsel is, op voorwaarde dat hij goed wordt gekookt en met de noodige toespijzen en kruiden wordt bereid.

Die wijze om den kabeljauw door het drogen te bereiden is afkomstig uit het noorden. In Noorwegen, bereidt men er zeer groote hoeveelheden van. Maar de streken waar men er het meest verbruikt, bevinden zich in Zuid-Europa, in Zuid-Frankrijk, in Italië, op Corsika, in Spanje. Men eet er niet slechts stokvisch op één magere dag, maar op verschillende dagen van de week.

In die landen houdt men er een zeer bijzondere wijze op na om dien visch te bereiden. Men kookt hem met tomaten, olijven, ajunin en teroeng. Men voegt er zelfs de gedroogde ingewanden van den visch aan toe, alsook gelatine, wat een goeden smaak aan de saus geeft. Een hutsepot van stokvisch aan de Azuren Kust is een lekkere schotel, terwijl men in onze streken den stokvisch onder den vorm van een smakeloos en weinig aantrekkelijk gerecht opdient, en men veel boter, mosterd en een grooten eetlust moet hebben om hem naar binnen te werken. Laten wij enkele wijzen van bereiding van die drie vischsoorten nagaan. Wij kunnen hier natuurlijk al de wijzen van bereiding niet opsommen. Daartoe zou een boekdeel noodig zijn. Laten wij ons bij de wijze van koken beperken.

De beste wijze om den kabeljauw te koken, waarbij men den besten smaak verkrijgt en het zuinigst kan zijn, is het bereiden in den oven. Men moet den visch daarvoor niet met boter of een ander vetstof bedekken. Die voedingswaren zijn te zeldzaam om ze zoo te gebruiken. Men moet eenvoudig den visch reinigen en in sneden verdeelen (men kan hem ook heel laten, als hij klein is), er zout, een laurierblad en een weinig tijm aan toevoegen. Men legt deze twee kruiden op een pan met den gezouten visch er bovenop. Men schuift alles in den oven, een oven van een gasfornuis bijvoorbeeld; het is onnoodig den oven voorafgaandelijk te verwarmen, want de temperatuur zal wel snel genoeg stijgen. Men bedekt den visch met een ingevet papier, om te vermijden dat hij al te zeer zou uitdrogen. Een twintigtal minu-

ten volstaan in een warmen oven om een mooie snede kabeljauw gaar te krijgen. Laat u, wat ik u volgaarne toewensch, een op zulke wijze bereide snede smaken. Na de bereiding kunt gij er alles wat U in dezen tijd kunt krijgen, aan toevoegen. Gij zult den kabeljauw nooit meer anders willen bereiden. Voordeelen van die wijze van bereiden: geen reuk in huis, geen damp die zich in de gordijnen en behangsels nestelt, maximum smaak, gezien niets van de kracht van den visch in het kookwater verloren gaat, en minder borden te wasschen. Besluit nu maar zelf!

De labberdaan wordt op de volgende wijze bereid: Goed ontzouten, zonder den visch daarom eindelijk in het water te laten liggen. Hij heeft toch immers heel zijn leven in het water doorgebracht! Laat een hoeveelheid water koken die in betrekking staat tot het volume van den visch. Voeg er tijm, een laurierblad en een stuk ajunin aan toe. Weinig zout, gij kunt later zooveel zouten als

gij verlangt. Dompel het stuk labberdaan in het kokend water, leg een deksel op den pot, zet dien aan den zijkant van het vuur en laat den pot een twintigtal minuten staan zonder er het deksel af te nemen en zonder het water te laten koken. De visch zal wit worden en de schubben zullen vast en smakelijk blijven. Voeg er later de toespijzen naar goeddunken aan toe: boter, tomaat, olie, mosterd, enz.

De stokvisch vergt geen water om te koken. Evenals de labberdaan en de kabeljauw, is hij van oordeel dat hij er in zijn kort bestaan genoeg heeft gezien. Als gij hem zonder saus en specerijen verlangt, leg hem dan in een pot met tamelijk dikke bodem, laat hem boven een kleine vlam, in den bedekten pot, zachtjes koken. Voeg er na een twintigtal minuten de toespijzen aan toe en zie of hij gaar is. Om hem op de wijze van de zuiderlingen te koken, leg een stuk boter of kunstboter in den pot, evenals een ajunin in sneden, een laag geschildte tomatensneden, een bolletje gehakte look, tijm en een laurierblad. Leg den visch op dat alles, bedek den pot en laat zachtjes koken. Toespijzen naar goeddunken. Op dit oogenblik ontbreken olijven, ansjovis, saffraan en olie. Wij zullen er later als de tijden beter zijn meer over vertellen, want deze toespijzen gaan goed samen met stokvisch en labberdaan.

ALLEEN SCHELVISCH IS VISCH

zegt men in New-Foundland en Labrador

In New-Foundland en Labrador noemt men alléén schelvisch visch. Een oude plaatselijke wet decreeteert, dat bijvoorbeeld zalm geen visch is: « salmon is not fish ». Een andere wet op de Zondagrust verbiedt op feestdagen alle vischvangst, maar schelvisch valt hier weer niet onder. Dit bijzondere dier heet daar « brood van de zee » en de inwoners van New-Foundland noemen het zelfs « brood en boter » of in goed Nederlandsch boterham en ze passen er wel voor op, dat er niets van verloren gaat. Van de koppen worden zelfs nog meststoffen gemaakt en zoo komt het, dat de landerijen en de moestuinen daar altijd naar schelvisch ruiken. De regering van New-Foundland heeft den schelvisch zelfs op haar postzegels gezet met daaronder: New-Foundland currency, de munt van New-Foundland.

Maar zooals de meeste valuta's is ook deze den laatsten tijd een tikje ontwaard. Verouderde methodes van stokvischbereiding, waartegen de regering pas de laatste jaren is te velde getrokken hebben de waarde van den schelvisch omlaaggehaald en verschillende afzetgebieden verloren doen gaan. Italië bijvoorbeeld, dat in het verleden de grootste afnemer van Labrador-stokvisch was, koopt tegenwoordig in normale omstandigheden in Noord-Europa en IJsland. (Tusschen haakjes: de voorliefde van de Italianen voor stokvisch dateert uit den tijd dat Paus Adriaan VI in Rome den scepter zwaaid. Als eerste en eenige Nederlander, die de tiara droeg en bovendien als oerzuinig opperherder leerde hij den Romeinen de goedkope geneugten van stokvisch-maaltijden en sindsdien heeft deze schotel Italië stormenderhand veroverd), schrijft « Kijker » in het « R.N.bl. », waaraan we ook het volgende ontleenen.

Maar meer of minder afzetgebied, de schelvisch is in het uiterste Noorden van Amerika heer en meester. Van Maart tot November hangt om het eiland en de kusten van Labrador de penetrante geur van het dier, zoo speurt de zeeman midden in de groote mistbanken, tusschen al dat zilte, ineens wat scherp, wat adellijks en hij zegt: we naderen de kust! En alle parfums van Arabië zullen er nooit in slagen dien geur van de handen van de meisjes uit dit land weg te wasschen.

Wie er middenin geboren werden, ruikt het natuurlijk niet meer; maar wanneer die menschen naar andere landen gaan en zij krijgen last van heimwee, dan bestaat dit vooral uit verlangen naar die doordringende voor hen vaderlandsche schelvischlucht,

waarop zij gedichten schrijven, totdat zij, als het hun te machtig wordt, hun koffers pakken en tot hun schelvischstranden terugkeeren.

Voor velen rijst intusschen deze ééne, groote vraag: waar komt al die visch vandaan, en waarom is zij zoo talrijk, juist in die koude zeeën, langs die onherbergzame kusten, in een streek, die zoo vijandig tegenover alle leven staat? Ieder jaar worden er miljoenen en miljoenen kilogrammen gevangen en ieder nieuw seizoen komen dezelfde zwermen opzetten en tooveren ontelbare horden nieuwe zilverglansen op den zeespiegel.

Wie op deze binnenwateren de trieste ervaringen van de vischsport kent, moet eens naar Labrador oversteken. Hier, bij ons, struikelt men aan den eenen kant over de visschers, die met veel snoeren, angels en aas in de weer zijn, maar... aan den anderen kant... geen schijn van visch. Hij moet eens daar in het Noorden in een van die « dorries », één van die lichte bootjes met platten bodem stappen, die zich van de schoeners losmaken en er twee of drie keer per dag boordevol naar terugkeeren. Daar moet hij eens zijn angels uitgooien, die precies kleine ankers lijken. Als er veel visch is, behoeft hij er niet eens aas aan te doen, want de visschen zijn zoo schokkig, dat ze alles oppeuzelen wat op hun pad komt, ook angels zonder aas. Het tuig is nog niet uitgeworpen of men heeft al beet, den eenen reuzenvisch na den anderen en in een oogwenk heeft men een completen schelvischberg aan zijn voeten.

De leek zal misschien ook aan zoo'n vischer van Labrador vragen, waarmee die miljoenen en miljarden schelvischen zich voeden. Dat ze gevangen worden als ze hongert is een andere zaak, maar ze groeien en gedijen dan toch slechts tot hun vierde of vijfde levensjaar en zorgen in dien tijd voor een rijk en overvloedig vleeschomhulsel. Zoo'n vischer zal dan antwoorden, dat zij van alles eten, en dat men op geen stukken na kan raden, wat die dieren in hun maag verbergen; dat kapitein Zus en zoo, toen hij een keer deze zeeën bevoer, zijn huissleutels verloor en ze een jaar later in een schelvischbuik terugvond; dat een collega-visscher er den trouwring in vond, dien hij veertig jaar geleden was kwijtgeraakt; dat men uit de maag van schelvischen sigarenkokers en zelfs een letterkundig werk in drie deelen haalde... Maar het meest voeden zij zich met hun evennaasten, met haringen en vooral ook met « caplins »,

heel kleine vischjes, die in Juni in geweldige scholen langs de kusten verschijnen, achtervolgd door wilde zwermen schelvischen. — Goed, zegt men dan, maar die haringen en die « caplins », waarmee voeden die zich dan?

— Met nog kleinere vischjes en met schaaldieren, luidt het antwoord.

— En die dan weer?

Dan zal de vischer U in allen ernst verklaren, dat het oorspronkelijke voedsel van die miljarden en miljarden dieren bestaat uit het ijs van Groenland.

Menigeen zal achter dit antwoord voordien gekhouderij vermoeden of doodgewone domheid, maar het is geen van beide. Want inderdaad is het Groenlandsche ijs de originele maaltijd van dit visschenleger. Men kan het hooren bevestigen bij een bezoek aan het proefstation voor de vischcultuur op New-Foundland, dat de regering een paar jaar geleden in het leven riep. Daar bestudeert men zeestroomingen, het leven der visschen en de temperatuur van het water, men grasduint er zelfs tusschen de schubben van den zalm om achter de geheimen van het zalmleven te komen, want zooals hier de boomen op hun schors, dragen daar de zalmen op hun schubben geheimzinnige inschriften: ze betreffen echter leeftijd, verstrekt voedsel, afgelegde reizen en andere gegevens.

De directeur van dit Proefstation zal bevestigen dat die koude Noordelijke zeeën zoo rijk aan leven zijn, juist omdat zij zoo koud zijn. Hij zal wijzen op de wonderlijke kleuren van de zee van Labrador of op het koffiekleurige schuim in het kielwater van uw schip in de Sandwich-baai. Als men daar, achter zijn boot, een fijn net meesleept, zal men er na het binnenhalen een bruin plasma op vinden. Dit is een soort slijm dat alle arctische wateren rijk zijn en dat slijm is de eenige voedingsstof van minuscule schelpdierjes, die op hun beurt tot voedsel dienen voor grotere schelpdieren en visschen.

Dit slijm vindt zijn weg naar deze kusten langs de ijskoude stroomingen, welke van Groenland komen. Hoe kouder het water, hoe meer slijm en men vindt 't vooral in overvloed in de buurt van de ijsbergen, die met die stroomingen worden meegevoerd. Als er geen ijsbergen en geen ijsvelden waren, zou er ook geen slijm zijn en per kubieken meter water ook geen leger van miljoenen en miljarden, haast onzichtbare wezentjes en geen haringen en « caplins » en dus ook geen schelvisch. Dan bestonden ook die « flakes » niet, die eindeloze rijen boomstammen op palissades, waaraan de onthoofde, in tweeën gespleten schelvisch, geurend in den oceaandw, langzaam stokvisch hangt te worden.

Verlustigt men zich in een schotel stokvisch met rijst en gebakken uien, dit wonderlijke gerecht, dan denke men voortaan met wat meer warmte in het hart aan die langzaam koersende ijsbergen, waarvan sommige zoo hoog zijn, dat hun top in den nevel verdwijnt en andere, weidsch en gloeiend als hoogvlakten. Zeker, zij zijn angstwekkend, maar per saldo ook eetbaar en vroeg of laat zullen wij ze na een stevig stokvischmaal in onze maag terugvinden.

En ook die woelige Poolzeeën zijn allemaal eetbaar. Daarin ligt het geheim van die onuitputtelijke massa visch; zoolang er water is, zal er langs de kale kusten, bij dat vereenzaamde, schrale land leven zijn. Iedere schelvisch legt jaarlijks drie à negen miljoen eitjes, die in geweldige massa's in het zeewater rondrijven. De kleine schelvischjes groeien in allerijl en na een jaar bereiken zij al de lengte van hun ouders, zestig centimeter.

Het is dan ook de jeugd wel!

— « De jonge schelvisch is er uitsluitend op uit zijn broers en zusters en verwanten te verslinden en te vermijden, zelf eens verslonden te worden », schrijft een zekere dr. Grenfell, de vriend van de visschers van Labrador. « En maar weinige op die groote massa zien hun droom in vervulling gaan, namelijk een goed plaatsje in de etalage. »

VISCHEIEREN ALS VOEDSEL

KAVIAAR EN ERSATZ-KAVIAAR

Wordt kaviaar volksvoedsel?

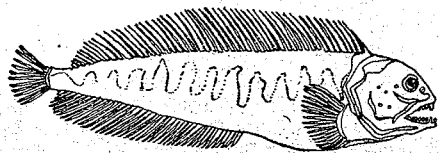
De vischeteren waren een geliefde spijs bij de Grieken en de Romeinen.

Thans nog maken zij een hoofdvoedsel uit in zekere Fransche streken als Provence, in Tunis, in Griekenland en de kuststrook van Florida. Ten onzent is ook menigeen belust op de met of zonder eieren gebakken « broek » van pladijs, schelvisch, enz.

Vischeieren zijn rijker aan eiwit dan vleesch en worden daarenboven gemakkelijker in voedingsstof omgezet, zoodat de voedingswaarde van vischkuit grooter is dan die van vleesch, hoewel deze dubbel zooveel wordt betaald.

Wat verstaat men nu onder den naam van kaviaar, die vóór den oorlog 1914-18 te Antwerpen niet onbekend was. In eet- en voorname drankhuizen, vooral aan den havenkant, werd die als schnitzen tamelijk veel gebruikt? Na den vorigen oorlog heeft het een heel tijdje geduurd alvorens kaviaar wederom in den handel kwam en dan nog in zeer kleine hoeveelheden, eerstens om de hooge prijzen die er voor moesten worden betaald en vervolgens omdat de Sovjets den uitvoer ervan verboden of althans zeer beperkten.

Kaviaar is de op bijzondere wijze bereide kuit van een drietal steursoorten, waarvan de hier afgebeelde *Sterlet*, *Accipenser ruthenus*, de kleinste vertegenwoordiger is, want hij wordt zelden meer dan 1 m. lang en 12 kg zwaar; verder van den gewonen steur, die gemiddeld 2 m. lang is, en van den grooten Steur of Huso, 15 m. lang en soms 1,000 tot 1,600 kg zwaar. Alle drie hooren thuis



Zeewolf.

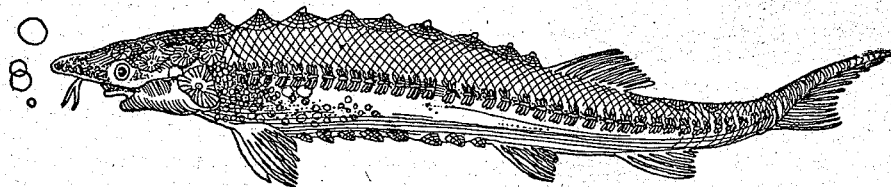
in de Russische stroomen, hoewel al toe een enkele gewone steur in de Hollandsche en Fransche stroomen wordt gevangen en vroeger ook wel in de Schelde voorkwam, toen deze nog niet zoozeer bevuild was als thans door fabriek en stedenafval (1).

De bereiding van de echte, Russische kaviaar heeft plaats op de oevers van de Kaspische zee, vooral te Astrakan.

(1) Een halve eeuw geleden werd een steur van 90 kg. in Asiadok te Antwerpen gearpoeneerd door een Oostenrijksch zeeman. In Juni 1911 werd er een in de Schelde gevangen van 100 kg. Vroeger kwamen herhaaldelijk steuren de Schelde opzwemmen.

De beste soort wordt gemaakt van de eieren van den gewonen en den grooten steur. Deze soort wordt in de lente geoogst, als de steuren van uit de zee de stroomen opzwemmen om te paaien. In den herfst komen zij in dezelfde stroomen terug om uit te rusten en geven dan ook nog goed kuit.

Volgens de hoedanigheid en de wijze van bereiding vindt men verschillende soorten



Steur.

van kaviaar in den handel: harde, zwarte en roode. De beste is de zwarte. De roode komt voort van kleine visschen. De bereiding heeft als volgt plaats. Nadat de steur gevangen en gedood is, wordt de buik geopend en de kuit op een zift boven een kuip uitgespreid en zacht met de hand gewreven om de eieren uit den eierzak in de kuip op te vangen, terwijl de vezels en het vet in de zift blijven. Vervolgens worden de eieren in een kuip gezouten; in de lente 4 pond en in den herfst 1 pond zout voor 36 pond eieren. Zout en eieren worden degelijk doorengemengd, waarna men de eieren op een metalen zift laat uitlekken en drogen om dan in groote en kleine bokalen of tonnetjes van lindenhout op een koele plaats te worden bewaard. Opend men een dezer bokalen of vaten voor het verbruik, dan moet de inhoud spoedig worden verbruikt. Naar het schijnt is dat delicaat en kostbaar product niet te pasteuriseren. Deze versche kaviaar wordt ter plaatse gegeten. Die, welke voor den uitvoer is bestemd, wordt meer gezouten en ondergaat nog andere bewerkingen, alvorens in goed gesloten blikken bussen te worden verzonden.

Er wordt ook geperste kaviaar vervaardigd, welke langer in den pekel blijft om harder te worden. Komt hij van de zift, dan wordt hij in linnen zakjes en vervolgens in tonnetjes geperst om later in geolied papier verwerkt te worden.

Ook in Roemenië, aan de kusten van de Zwarte Zee wordt kaviaar bereid. Daar de kaviaar een gezocht product is en het verbruik toeneemt, hoewel het aantal gevangen steuren van jaar tot jaar vermindert, is het natuurlijk dat zoowel in Rusland als in andere landen « ersatz » wordt vervaardigd uit de eieren van snoek, baars, kabeljauw, zalm, enz.

Duitsche kaviaar

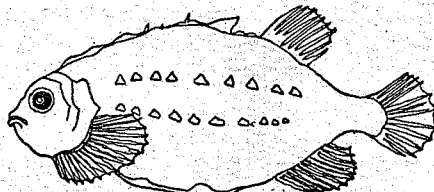
Deutscher Kaviar of Deutscher Edelkaviar wordt meestal bereid uit de kuit van den Snottolf, in 't Duitsch Seehase, wetenschappelijk *Cyclopterus lumpus* geheeten. Zelden wordt deze visch 1 m. lang en 6-7 kg. zwaar.

Voor de bereiding van deze kaviaar heeft men in de allereerste plaats noodig een

zeef van gevlochten draad met gaatjes van 2-3 mm. De kuit wordt met de hand of door middel van een niet te harden borstel door de zeef gewreven en op deze wijze ontdaan van de vliezen, die er om zitten. De aldus verkregen eieren worden, met 8 pond fijn zout op 100 pond eieren vermengd in dichte kuipen. Daarbij wordt nog een conserveermiddel gevoegd om de kaviaar goed houdbaar te maken en voor bederf te behoeden. En dit middel is niet alleen boorzuur, ook 250 gram Animalin-Spezial en 250 gram citroenzuur op 100 pond kuit. De verdere bewerking bestaat hierin: men kookt tragant (boksdoorn) met water, tot het een dikke massa is geworden en neemt daarvan 3 pond, verder 3 pond vleeschextract, dat men van te voren oplost en dun vloeibaar maakt en 50 gram selderijzaad. Daarbij wordt nog een hoeveelheid verf gebruikt om de z.g. kaviaar te kleuren. Ten slotte zij hieraan toegevoegd, dat elk gebruik van conserveermiddel op de verpakking moet worden aangegeven.

Deensche kaviaar

Ook in Denemarken wordt uit vischkuit een smakelijk product bereid, dat wel wat op de bekende Russische kaviaar lijkt. Daarvoor wordt de kuit van den Zeewolf (*Anarr-*



Snottolf.

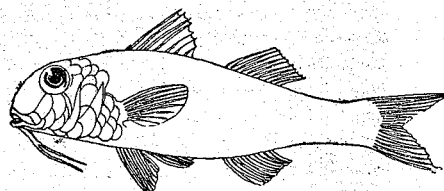
hichas lupus) gebruikt, die vaak een lengte van een meter bereikt en met zijn scherpe tanden een niet ongevaarlijke buit is voor

de visschers. Dit product wordt niet zoo duur betaald als de echte kaviaar van den steur; ook zijn de eitjes niet zoo groot.

Ook zalmeieren, die even groot zijn als die van den steur, worden tot kaviaar bereid en behouden in blik hun aangenamen smaak. Dit product heet Samex (*Salmon Eggs*), omdat de naam kaviaar wettig ge-deponeerd is.

Fransche kaviaar en ersatz

De Franschen kunnen zich troosten over het gemis van de echte kaviaar, want ook zij weten haar te bereiden. Dat gebeurt nl. te Saint Seurin d'Uzet in het arrondissement Saintes. De steuren verschijnen er in Maart en wel in de zeemonding van de Gironde om in October wederom zee te kiezen. Ze meten gewoonlijk 1 m. ongeveer en wegen gemiddeld 50 kg. Elke vrouwe-



Koning van den Poon.

lijke steur brengt aan de visschers ruim 1,000 fr. op en bevat 10-12 kg. kuit, welke onmiddellijk, nog vóór de visch sterft, uit het lichaam wordt gehaald om bederf te voorkomen.

Er worden daar drie kaviaarsoorten bereid: 1) de gezouten kaviaar, bestaande uit zorgvuldig uitgezochte, gedroogde en gezouten eieren; 2) de versche kaviaar, welke in met kruiden geurig gemaakte vloeistoffen wordt gedompeld en in dozen gedaan om verzonden te worden; 3) de geperste kaviaar, waarbij de vischeieren gekookt, gekneet en gezouten worden.

Boutargue

Maar in Frankrijk wordt ook kaviaar bereid uit de eieren van den Harder, een visch die als vorm het midden tuschen onzen voorn en onzen maalter houdt, een lengte bereikt van 40-50 cm, en nog al overvloedig voorkomt op de Fransche kusten.

Verder ook van de eieren van den Koning van de Poon, dien we hier eveneens afbeelden. Die kaviaar heet « boutargue » De daartoe gebruikte eieren komen voort van visschen, welke nog niet begonnen te paaien, want naarmate de paaltijd vordert, worden de eieren hard en barsten zij, zoodat ze alsdan niet meer gezouten en gedroogd kunnen worden. De kuit moet nochtans rijp en vast zijn; is ze echter te rijp, dan krimpt en verschrompelt ze, wordt week en barst.

De bereiding van boutargue komt in hoofdzaak overeen met die van kaviaar. Hoofdzak is niet te veel pekelen, want overdaad van zout doet de eierzakken barsten en de eieren bederven, wanneer ze in de zon worden gelegd of wanneer ze geperst worden.

EEN WERELD VOL GEHEIMEN...

HOE SLAPEN DE VISSCHEN

Gevolg gevend aan een brief van een onzer lezers, zullen wij in dit nummer volgende vraag behandelen: Slaapt de visch en als hij slaapt, hoe slaapt hij? Deze vraag, welke reeds dadelijk een zonderlingen indruk zal maken, is nochtans van aard de belangstelling te wekken van talrijke lezers, die heel verlegen zouden zijn indien zij er moesten op antwoorden.

Evenals elk ander dier, heeft de visch behoefte aan slaap. De slaap is een tijdelijke schorsing van het dierlijke leven of, indien men wil, een natuurlijke verdooving der zinnen. Alhoewel zij de oogen niet kunnen slui-

ten, daar zij geen oogleden hebben, leggen de visschen het er toch op aan om te slapen en sommige leggen zich werkelijk te slapen. Er zijn dag- en nachtvischen. Talrijke vischsoorten slapen evenals de dieren welke op vasten grond leven en vele soorten leggen zich op hun zijde te slapen. De visschen welke bij den waterspiegel leven, beperken zich bij een verdooving, waarbij zij onbeweeglijk blijven in een toestand van halfwaken. Deze toestand dient niet verward met de onbeweeglijke houding welke talrijke vleesch- of vischetende visschen aannemen wanneer zij op een prooi loeren. Deze handelwijze van zeer talrijke vleesch- en vischetende visschen is het gevolg van het feit dat ze slechte zwemmers zijn, zoodat het aannemen van een onbeweeglijke houding de

eenige wijze is om zich voedsel te verzekeren.

Laten wij onder de visschen welke zich werkelijk te slapen leggen, den lipvisch vermelden, die langs de Europeesche kusten wordt aangetroffen, evenals den tanrog, die in Amerika voorkomt. Als deze visschen slaap hebben, zoeken zij een afgelegen plaats op langs de met zeepanten begroeide rotsen, waar zij tusschen deze planten op de zijde gaan liggen. Vóór zij inslapen, dragen zij er zorg voor hun slaapkleederen aan te trekken, dat beteekent dat op hun lichamen talrijke strepen verschijnen welke op volmaakte wijze het milieu nabootsen waar zij slapen. De tong, tarbot, schol, die platte visschen zijn, zijn in een diepen slaap gedompeld op den bodem van de zee, maar zij bootsen steeds het slijk of het zand van dezen bodem na (zij liggen met de rugzijde naar boven, want hun witachtige buikzijde zou te snel door hun vijanden opgemerkt worden).

Andere visschen dommelen in bij den waterspiegel. Dat is het geval met de lichia of maanvisch, een visch van 300 tot 600 pond met rijke en schitterende kleuren, dien men aantreft in de warme en gematigde zeeën, tot Nieuwland en Noorwegen. De lichia, die gewoonlijk op verticale wijze bij den waterspiegel zwemt, slaapt op haar zijde in en laat zich als een groote boei drijven. Zij slaapt zoo diep dat men haar kan opvisschen zonder dat zij ontwaakt.

Laten wij ten slotte voor de liefhebbers van aquariums den zonderlingen bladvisch vermelden, dien men in de aquariums samen met tropische visschen vindt. Als dit vischje over en weer zwemt, schijnen zijn bijzondere vorm en kleur van geen bepaald nut te zijn, maar als het tusschen de wieren, het hoofd naar beneden, slaapt, lijkt het nog slechts een dood blad onder de kruiden en men moet het goed kennen en uitstekende oogen hebben om het te ontdekken.

ZIJN WIJ VISCHETERS ?

Enkele beschouwingen over het vischverbruik in ons land

Alhoewel de quæstie van de propaganda voor een groot vischverbruik zich thans niet stelt om redenen die wij overbodig vinden hier nogmaals te vermelden, lijkt het ons niet van belang ontbloeit na te gaan welke middelen vóór den oorlog overwogen werden om het vischverbruik in ons land te doen stijgen en er toe te komen dat op elke tafel minstens éénmaal per week een smakelijke vischschotel zou opgediend worden. Bij wijze van documentatie publiceeren wij hieronder enkele beschouwingen van den Heer J. Van Hal, Secretaris der Propagandavereniging voor vischverbruik, naar voren gebracht tijdens een congres vóór den oorlog gehouden, ter bevordering van onze zeevisscherij. Deze beschouwingen zullen terug actueel worden.

Het is een feit dat het vischverbruik in ons land vóór den oorlog, zeer gering was in verhouding tot dit van andere landen als bv Nederland, Duitschland en de Scandina-

De verslaggever legde er den nadruk op dat indien men het vischverbruik op een gevoelige wijze wil verhoogen, er in gansch het land propaganda moet gemaakt worden.

om de gansche bevolking te bereiken, want iedereen bezit geen radiotoestel. Er zouden dus publieke voordrachten moeten ingericht worden, welke met films en lichtbeelden zouden opgeluisterd worden. Deze voordrachten kunnen gemakkelijk gehouden worden in de kringen waar gewoonlijk onderwerpen van algemeenen aard behandeld worden. Deze voordrachten zouden altijd moeten gevolgd worden door een uitdeeling van een gedrukte samenvatting der behandelde punten; daarbij zouden enkele eenvoudige en goedkope recepten voor vischbereiding moeten gevoegd worden.

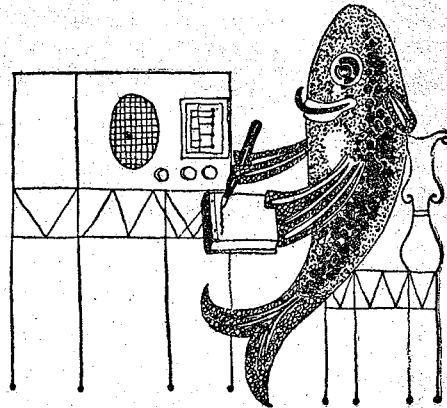
Dank zij de kinema kan eveneens een groote massa volk bereikt worden. Onze filmaatschappijen, hierin geholpen door de Propagandavereniging voor vischverbruik, de Redersverenigingen en de Bonden van Vischhandelaars, zouden leerrijke films moeten maken, welke zij aan lage prijzen zouden verhuren, om dusdoende de zaaleigenaars aan te moedigen deze propagandafilms over het gansche land te doen afrollen.

Verblaze kooklessen kunnen eveneens als een doelmatig middel aanzien worden wat de opleiding van het vrouwelijk publiek betreft. De meisjes of huismoeders zouden tijdens deze lessen leren hoe zij de zeevisch op de meest smakelijkste wijze kunnen bereiden. Tijdens deze lessen zal hen tevens geleerd worden hoe zij zich de visch op de voordeligste manier kunnen aanschaffen.

De verschillende electriciteits- en gasmaatschappijen kunnen ook het hunne bijdragen, door sommige reclame-cursussen welke zij inrichten, aan de vischbereiding te weiden. Op de keerzijde van hun rekeningen zouden zij enkele nuttige recepten kunnen plaatsen en terzelfdertijd de huisvrouwen uitnoodigen meer vischmaaltijden gereed te maken. Deze medewerking zou gemakkelijk kunnen verkregen worden aangezien deze maatschappijen eveneens belang hebben bij een groot vischverbruik.

Over het algemeen kunnen al de publiciteitsmiddelen aangewend worden welke het

Zulks zou geschieden met de rechtstreekse medewerking van de plaatselijke overheid. De vischwinkels en andere inrichtingen waar gewoonlijk visch verkocht wordt, moeten de door de Propagandavereniging uitgegeven receptenboekjes, aan hun klanten overhandigen. Het ware eveneens nuttig er stroombiljetten uit te deelen met enkele recepten betreffende de aangekochte vischsoort.



Het dagelijksch vischrecept langs de radio...

Hoe onze kinderen leren visch eten ?

In de eerste plaats zal het kind voordeel halen uit de wetenschap die de anderen zullen opdoen op voordrachten en kinemavertoningen voor zoover de ouders belang stellen in de vischpropaganda. Maar er zal voornamelijk aandacht moeten gewijd worden van de opvoeding welke het kind buiten den schoolkring ontvangt.

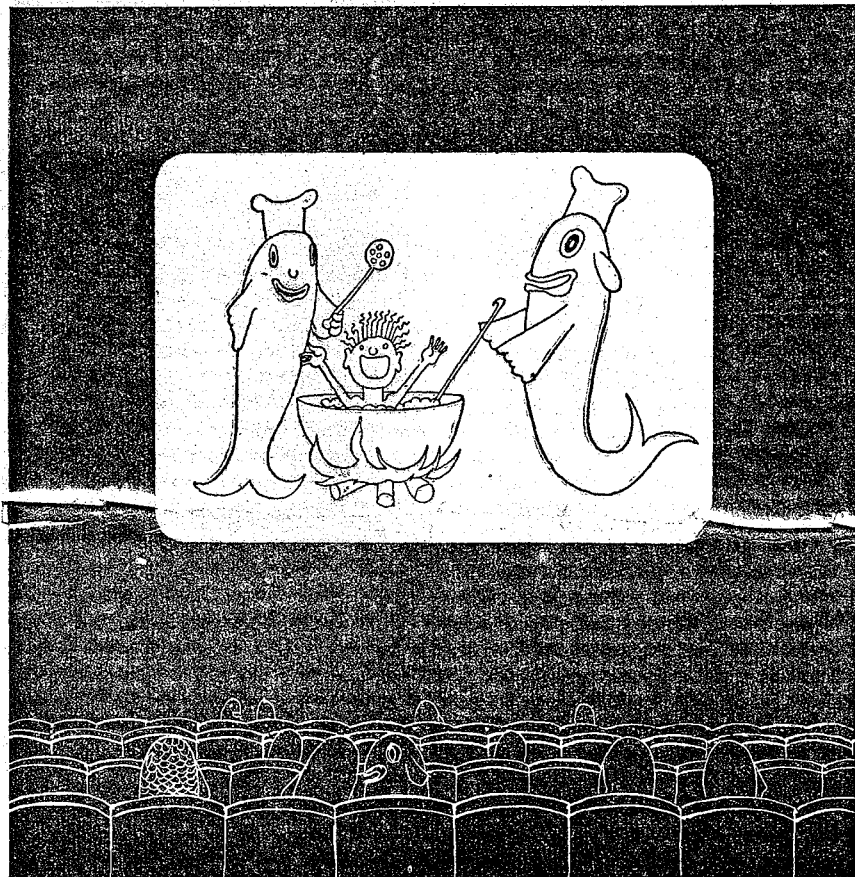
In de inrichtingen voor jonge meisjes zouden kooklessen moeten ingericht worden, en zulks in al de lagere- middelbare, normaal- en beroepsscholen waar een cursus over huishoudkunde gegeven wordt. Deze cursus mag echter in vele gevallen willekeurig gevolgd worden. Welnu deze lessen zouden overal verplichtend moeten worden gemaakt in al de inrichtingen welke zich met de opleiding der jonge meisjes bezighouden, zowel in de vrije als officiële scholen. Bij het opmaken der uurroosters zou er een groot gedeelte kunnen voorbehouden worden aan het vischverbruik. Tijdens deze lessen moet men, met cijfers aan de hand, onderwijzen, dat visch in vele gevallen een grotere voedingswaarde bezit dan vleesch. Men zal de kinderen nota doen nemen hoe zij visch moeten kopen, en hoe zij visch kunnen bereiden en opdienen. Zij zullen later zeer tevreden zijn deze recepten te vinden. Deze theoretische lessen kunnen van praktische oefeningen vergezeld gaan, welke zeer nuttig zijn met het oog op de toepassing in het latere leven. Van tijd tot tijd kunnen er eveneens films afgerold worden en voordrachten worden gehouden met lichtbeelden.

Nog meer, in al de kostscholen — (zoo voor jongens als meisjes) — moet goed toe bereide visch opgediend worden, zoodoende zal men de jongere generaties van af hun prille jeugd aan het vischeten gewoon maken. Uit deze beknopte en zeer onvolledige uiteenzetting blijkt dus duidelijk dat het gehele land met propaganda moet kunnen overstroomd worden, wil men de verhoopte resultaten bereiken.

Geen visscherijverhouding is mogelijk zonder vischhandel, en geen vischhandel zonder verbruiker. Zijn er geen verbruikers, dan is er geen welvaart voor scheepstimmerwerven, reederijen en stuurlieden, eigenaars, koopers, vischhandelaars, venters, enz.

De welvaart onzer Nationale Zeevisscherij eindigt niet met het lossen der cargo's, zij eindigt pas op de tafel waar de zeeproducten worden opgediend.

Het spreekt vanzelf dat benevens de vermelde propagandamiddelen er nog andere kunnen gevonden worden die mogelijk nog doelmatiger resultaten kunnen opleveren. Wij zullen natuurlijk het einde van den oorlog moeten afwachten om te weten hoe wij het aan boord moeten leggen. Een feit staat echter van nu af vast: wanneer de vrede zal zijn teruggekeerd moet zonder dralen met de propaganda voor meer vischverbruik worden aangevat.



Propaganda door de film.

vische landen. Bij ons ging er niets boven een biefstuk, voornamelijk in de arbeidersgezinnen, waar wel af en toe een gerookte haring of schol werd gegeten, maar waar zelden of nooit verse visch werd voorgeschoteld.

Alleen in de groote steden, waar de visch regelmatig in de vereischte voorwaarden toekwam, vonden onze visschers een vrij belangrijk afzetgebied. Het vischverbruik op den buiten was niet noemenswaardig.

In ons vorig nummer onderstreepten wij de groote voedingswaarde van visch: zij is zeer rijk aan eiwitstoffen, vitamines, olie en zouten, voornamelijk jodiumzout en is daarbij zeer smakelijk.

Alhoewel de visch al deze hoedanigheden bezit en onze kust een rijke vischvangst kan opleveren, is het wel verwonderlijk dat wij geen grotere vischeters zijn.

Er zijn talrijke redenen.

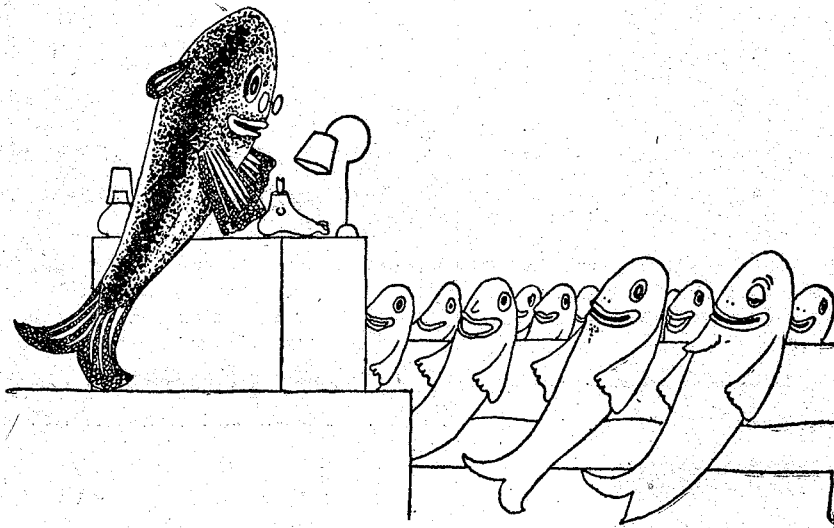
Door den Heer J. van Hal werden deze redenen in het lang en in het breed uiteengezet. Ten eerste werd de visch altijd aangezien als een minderwaardig voedsel ten overstaan van het vleesch; ten tweede kunnen onze huisvrouwen de visch niet bereiden zooals het behoort, daarover weten zij weinig of niets en dat is wel de hoofdoorzaak dat de visch op onze tafel niet de plaats inneemt welke zij verdient.

Dit zijn twee der voornaamste oorzaken die moeten bestreden worden. Daarom moeten de bestaande vooroordeelen ten opzichte van visch weggenomen worden en moeten wij onze kinderen leren visch eten.

Wat de voorlichting van den verbruiker betreft, werden reeds vele initiatieven genomen, sommigen van privaten aard, anderen door de Propagandacommissie. Spijtig genoeg was de draagwijdte dezer initiatieven zeer beperkt en werd in de eerste plaats in de groote centra op een groot vischverbruik aangestuurd.

Hoe propaganda voeren ?

De radio heeft zulke verspreiding dat zelfs de meeste buitenlieden een radiotoestel bezitten. Voordrachten bij middel van de radio, lijken bijgevolg een uitstekend propagandamiddel, vermits zij toelaten de bevolking van de meest afgelegen dorpen te bereiken. Het



Mevrouwen, Mijnheeren, volgend recept...

is inderdaad noodig onze buitenbevolking eveneens voor te lichten. Wel is waar is het praktisch onmogelijk sommige kleine dorpen en gehuchten van verse zeevisch te voorzien, omdat de verkeersmiddelen ontbreken, doch de inwoners kunnen visch kopen in de stad, wanneer zij hunne waren komen verkoopen.

Het ware goed deze voordrachten in te richten en aan het publiek, aan de hand van eenvoudige voorbeelden, uit te leggen, dat de visch op gebied van voedingswaarde en als volksvoedsel in niets moet onder doen voor het vleesch. Alhoewel zeer uitstekend, zijn de radiovoordrachten niet voldoende

groot publiek treffen (reclamestroken bovenaan de eerste bladzijde van de dagbladen met groote oplage, plakbrieven op de muren der openbare plaatsen en in de trein- en tramrijtuigen, propagandazegels, reclame op de achterzijde der trambriefjes, bijzondere poststempels, reclame door bemiddeling van het Postchequedienst, enz.). Deze berichten moeten zeer kort zijn.

Iedereen weet dat de manier van uitstellen grootten invloed heeft op den koper.

In steden en groote dorpen waar geen vischwinkels bestaan en die gemakkelijk kunnen bevoorrad worden, zouden gemeentelijke vischverkoopdagen kunnen ingericht worden.

ONZE VISSCHERS EN DE FISCUS



De afschrijving van het vaartuig

Bij het opmaken van de jaarlijksche aangifte voor het vaststellen van de directe belastingen, heeft de reeder niet enkel rekening te houden met zijn gewone uitgaven zooals scheepsbenodigheden, brandstof, textielstoffen, loonen, enz. maar mag hij ook het afschrijven van zijn vaartuig en motor niet uit het oog verliezen.

Wat den motor betreft, schijnt de vraag opgelost te zijn en zou de fiscus vrede nemen met een aflossing berekend op tien dienstjaren. Wellicht is deze tijdsperiode wel wat overdreven, bijzonder in de huidige omstandigheden daar men niet uit het oog mag verliezen dat de motor, ten gevolge van een tekort aan smeerolie, eerder versleten is en dus ook eerder moet vervangen worden.

Wij wenschen ons nochtans heden slechts op te houden bij het afschrijven van de romp van het vaartuig en meteen stelt zich de vraag: hoelang kan een visschersvaartuig gemiddeld in de vaart blijven?

Het antwoord dat hierop te geven valt hangt grootendeels af van de omstandigheden. Er zijn nu boten in de vaart die, in normale omstandigheden, reeds « op pensioen » zouden gesteld zijn maar die nu niet vervangen worden om velerlei redenen, waaronder dat sommige van deze vaartuigen uitgebaat worden door gelegenheidsreeders die niet wenschen zich verder te wagen dan zij het reeds gedaan hebben. Ook moet men nagaan dat het thans zeer moeilijk valt een voelting tot bouwen te verkrijgen en dat het losmaken van een ijzerbon een heele krachtoer is.

Hoe oud wordt een visschervaartuig? In Duitschland werd daaromtrent een onderzoek ingesteld en aldaar is men tot de vaststelling gekomen dat sommige vaartuigen de zeventigjarige levensgrens hebben overschreden en nog immer dienst doen. Men zou daaruit moeten besluiten dat, in vroegere jaren, de scheepsbouwers grotere zorg besteedden aan het werk dat hun toevertrouwd werd door de reeders. De keus van hout was een heel vraagstuk waaraan specialisten zich toewijdden. Het spreekt van zelf dat « ouderdom » niet alles beteekent en dat ook dient rekenschap gehouden te worden met het prestatievermogen van het vaartuig.

De keus van het hout speelt niet enkel een rol in het leven van een schip, maar ook in zijn onderhoud en voortbrengstvermogen. Juist daarvoor werd vroeger bijna uitsluitend eikenhout gebezigd.

Het spreekt van zelf dat zelfs goedgebouwde schepen tot een onverwacht einde kunnen komen ten gevolge van een aanvaring of

storm. Dat zijn uitzonderlijke gevallen waarvoor de verzekeringspolis in werking treedt. Trouwens er zijn gevallen waarbij een zwaar geteisterd vaartuig opnieuw opgekalefaterd wordt hetgeen gepaard gaat met vernieuwing van belangrijke gedeelten van de romp.

Een visschersvaartuig heeft het meest te lijden als het verplicht is lang op te liggen en het, gedurende dien tijd, niet onderhouden wordt. Een schip dient, minstens eenmaal per jaar een grooten « schoonmaak » te doorstaan. Het vaartuig dient alsdan van masttop tot kiel volledig geschrabd, geschilderd, geölief en geteerd te worden. Het is slechts op zulke oogenblikken dat men kan nagaan welke herstellingen er van doen zijn om het leven van het vaartuig te rekken.

Het gebeurt wel meer dat, bij het bouwen van een schip, « ziek hout » gebruikt werd. Eenmaal dat het schip in de vaart is wordt men zulks spoedig gewaar. Men kan er dan nog aan verhelpen door de rotte stukken hout te vervangen. Is de boorworm nochtans in het schip geworteld dan mag men er zeker van zijn dat er van een « ouden levensdag » geen spraak zal zijn. Herstellingen zijn, in soortgelijk geval, van weinig tel daar het gezonde hout weldra ook aangestoken is. In soortgelijke gevallen blijft er niets anders te doen dan het vaartuig af te breken en het hout te verbranden.

Eigenaardig mag het ook luiden dat het

langdurig bestaan van een visschersvaartuig ook grootendeels afhangt van het feit of de visscherij rendeert. Als er een paar slechte jaren op elkander volgen, dan stelt men vast dat de oudere schepen aan kant worden gelegd en soms afgetakeld.

Komt het tot betere tijden, dan gaan zelfs deze oude vaartuigen terug in de vaart, na wat herstellingen ondergaan te hebben.

Wij hadden het tot nog toe over de houten visschersvaartuigen. Wat nu de stoomtreilers betreft mag, in het algemeen, gezegd worden dat hun leven van veel korteren duur is. Moet men daaruit besluiten dat zij een kleiner weerstandsvermogen hebben of zoo sterk niet gebouwd zijn? Absoluut niet. Het van kant zetten van deze treilers vloeit rechtstreeks voort uit de evolutie van de techniek en uit de manier van het plegen van de hoogzevisserij. Van zodra een nieuwigheid zich voordoet, worden door de reederijen, meestendeels naamloze of andere vennootschappen, de « oudere » vaartuigen opzij gezet en nieuwe, meer moderne, worden gebouwd. Men moet hier tred houden met den vooruitgang, daar het rendeervermogen tot een toppunt wordt gedreven.

Om nu terug te komen tot onze initieele vraag: welk is de gemiddelde levensduur van een visschervaartuig ten opzichte van eischen door den fiscus gesteld. Daarop kunnen wij antwoorden, na bevoegde personen geraadpleegd te hebben, dat een houten vaartuig zou moeten afgeschreven worden in hoogstens twintig jaar, en een stoomtreiler insgelijks in twintig jaar.

De handelaar dient zijn verklaring voor de belasting in



Het verwerken van een bezoldiging aan de gezinsleden in de Beroepslasten

In een voorgaand artikel hebben wij gewezen op de voorwaarden waarin het Beheer der Belastingen kan aanvaarden dat een handelaar leden van zijn gezin als gesalarieerden of bezoldigden beschouwt.

Laten wij nu praktische gevallen nagaan, waarbij men in staat wordt gesteld de voordeelen vast te stellen die uit deze mogelijkheden kunnen voortvloeien.

EERSTE GEVAL. — Een handelaar, die in een agglomeratie van meer dan 30 000 inwoners gevestigd is, heeft voor het jaar hoeven te betalen, naar gelang hij zijn kinderen wij de bedragen bepaalt, die hij zal 1941 een zuiver inkomen van 60 000 fr. Hij

is gehuwd en heeft twee ongehuwde kinderen 2 805.—

ren die hem in zijn handel helpen deren als ten zijnen laste of als gesalarieerden beschouwt.

de gemeenten laten wij 95 % Beroepsbelasting:

60.000 tegen 5.5 % = 3.300.—

a) Echtgenoot en twee kinderen ten laste:

ten laste (15 %) 495.—

Verhooging voor handelsinkom-

sten (10 %) + 280.—

3.085.—

Nieuwe verhooging voor handelsinkomsten (20 %) (Besluit van 12-5-1942) + 617.—

3.702.—

Vermindering voor 3 personen Provinciale en gemeentelijke opcentimes (veranderlijk volgens aannemen) + 3.517.—

Nationale crisisbelasting: 7.219.—

(10 % van de zuivere inkomsten) + 6.000.—

Persoonlijke bijbelasting:

(basis van de zuivere inkomsten

vermindert met 15 %, vermindert met de in den loop van

het jaar betaalde belastingen,

hetzij ongeveer 45.000 fr.) + 550.—

Twee bijdecimes + 110.—

13 879.—

b) Echtgenoot ten laste, twee kinderen die

worden beschouwd als elk een bezoldiging van 12.000 frank jaars trekkend:

In het voorbeeld dat wij in aan-

merking nemen, zal de te be-

lasten basis dus worden vermin-

derd op 60 000 — (2 x 12 000) = 36.000.—

De handelaar zal volgende belas-

tingen dienen te betalen: Be-

roepsbelasting (1/10 verhooging

voor handelsinkomsten inbe-

grepen) 1.412.—

Nieuwe verhooging voor handels-

inkomsten — 20 % (besluit van

12-5-1942) 282.—

1.694.—

Provinciale en gemeentelijke op-

centimes (zelfde basis als hier-

boven, 95 %) + 1.609.—

3.303.—

Nationale crisisbelasting (7.5 %

van de zuivere inkomsten) ... + 2 700.—

Persoonlijke bijbelasting (bere-

kend als hierboven), 295 + 20 %

opcentimes + 354.—

6.357.—

Elk kind zal volgenderwijs voor

de belastingen in aanmerking

komen:

Beroepsbelasting - basis 12 000 fr.

bruto, hetzij 9 000 fr. zuiver ... 60.—

Verhooging met 20 % voor de

ongehuwde personen, zonder

kinderen + 12.—

72.—

Telling der kleinhandelaars

Men weet, dat de sector « Handel en Distributie » geregeld de telling bijhoudt, die hij vorig jaar is begonnen. Bij geregelde tusschenpoozen wordt de telling gecontroleerd om het reflect te zijn van den handel in werkelijkheid dus een doorlopende balans!

Hieronder de resultaten van de telling van kleinhandelaars in voedingswaren op 30 Juni 1942. Om deze tabel op te maken nam men tot basis den voornaamsten handel van de belanghebbenden: zoo zal een detailliant in algemeene voeding, die ook

groenten en fruit verkoopt, maar wiens voornaamste branche de algemeene voeding is, slechts eenmaal op deze tabel staan onder de rubriek « algemeene voeding ».

De voornaamste branches (bakkers, slagers, zuivelhandelaars, algemeene voeding,

groenten en fruit) werden in drie categorieën (I, II en III) volgens de belangrijkheid van de onderneming, haar uitrusting, haar toestand, enz., onderverdeeld. Deze rangschikking werd door de cantonale secretarissen uitgevoerd.

PROVINCIE	Veevoeders	2			3			4			Suikerbakkers	8			9			10	11	12	12b	15	17	18	Diversen	Totaal
		Bakkers Banketbakkers			Slagers Spekslagers			Zuivel- winkels				Algemeene voedingswaren			Fruit, groenten, aardappelen			Roomijs	Vischhandelaars	Bloemen	Zaden	Specialiteiten	Wijnen, likeuren	Wild, gevogelte		
		I	II	III	I	II	III	I	II	III		I	II	III	I	II	III									
Antwerpen	306	460	921	280	883	788	190	220	275	295	450	675	4.202	1.744	70	361	427	157	400	180	150	117	387	65	5	14.008
Brabant	288	284	1.085	739	679	1.494	1.282	158	550	956	466	215	3.219	6.038	79	536	1.133	42	484	376	221	149	518	161	1	21.253
West-Vlaanderen	520	238	1.240	401	792	1.157	193	114	259	602	227	390	4.437	1.564	34	372	363	29	299	66	207	67	654	138	—	14.363
Oost-Vlaanderen	543	169	752	1.237	747	1.572	1.353	132	264	642	428	312	2.404	5.777	14	238	876	53	401	102	267	130	838	180	22	19.453
Luik	178	184	975	70	332	1.166	55	87	456	99	278	162	4.542	704	38	578	180	67	51	265	116	33	386	21	—	11.023
Limburg	357	22	162	343	70	276	379	2	9	119	96	73	778	2.584	1	22	321	16	34	28	59	31	117	15	—	5.914
Luxemburg	29	6	132	149	5	171	159	—	14	46	26	19	690	1.114	2	14	60	1	2	11	71	7	32	2	—	2.762
Namen	151	46	314	86	114	469	104	17	108	87	118	159	1.767	967	16	107	82	7	22	15	118	16	124	5	1	5.017
Henegouwen	171	76	796	874	233	1.649	1.010	42	370	813	389	309	3.171	4.884	18	327	898	19	128	183	224	53	322	22	2	16.982
Totaal	2.543	1.485	6.377	4.179	3.855	8.842	4.725	772	2.305	3.659	2.478	2.314	25.210	25.375	272	2.552	4.340	391	1.821	1.226	1.433	603	3.378	609	31	110.775

Gemeentelijke belasting op de wedden (veranderlijk) — laten wij 35 % veronderstellen	+ 25.—
	97.—
Nationale crisisbelasting, zuivere inkomsten, hetzij 9.000 fr. tegen 4,8 %	+ 432.—
	529.—
Persoonlijke bijbelasting op de wedden onder de 20.000 fr.	geen
In het geval dat in aanmerking werd genomen, zullen de belastingen bedragen:	
Handelaar	fr. 6.357.—
Kinderen 529 x 2	1.058.—
	Fr. 7.415.—
Wanneer de kinderen als gesalarieerden worden beschouwd, zal de handelaar dus 13.769.00 — 7.415.00 = 6.354 frank winnen.	
TWEEDE GEVAL. — Een handelaar heeft voor het jaar 1941 een jaarlijksch inkomen van 50.000 fr. Hij is gehuwd en heeft 5 kinderen ten laste, waarvan 3 hem in den handel helpen.	
Laten wij opnieuw de twee mogelijke gevallen nagaan:	

a) Echtgenoot en 5 kinderen ten laste:	
Beroepsbelasting (rekening gehouden met de verminderingen voor personen ten laste)	1.600.—
Verhooging voor handelsinkomsten (10 %)	+ 160.—
	1.760.—
Nieuwe verhooging voor handelsinkomsten (20 %) — (besluit van 12-5-1942)	+ 352.—
	2.112.—
Provinciale en gemeentelijke opcentimes (zooals in het eerste geval, 95 %)	+ 2.006.—
	4.118.—
Nationale crisisbelasting (10 % op zuivere inkomsten; vermindering met 7 % per kind)	+ 3.250.—
	7.368.—
Persoonlijke bijbelasting (basis der zuivere inkomsten, verminderd met 15 %, verminderd met	

Doelbewusten handelsstand door vorming van een levensstijl

Iederen dag hoort men de vraag: waarom maakt men zich toch zoo druk om den handelaar. Geef hem technische voorlichting, sta hem bij in zijn bedrijf — dan is het hem al lang goed. De rest, daar spuugt hij toch op, als hij zijn zak maar kan vullen. Dit zijn onsterfelijke klanken, die toch sterven moeten. Inderdaad, hierop kan kort en krachtig worden geantwoord: de handelaar is geen zakkenvuller, maar mensch als alle menschen.

Wij bedoelen: het is allerminst zoo, dat den handelaar geen andere dingen ter harte gaan dan de duiten die hem toevloeden. De revolutie van dezen tijd zou geen zin hebben als wij niet verder kwamen dan de opvatting: het is genoeg als de handelaar weet hoe hij het gemakkelijkst aan de hoogste opbrengsten komt, hoe hij, wellicht door clandestiene middelen, zijn winkel kan opproppen met zeldzaam geworden koopwaar, hoe hij met de zijnen aan het eten kan blijven en tegen hoge prijzen kan verkopen. Zoodat zijn lade vol is. Wij zouden dit niet nog eens nadrukkelijk zeggen, ware het niet, dat het veelvuldige praten van den laatsten tijd over de technische bedrijfsvoorlichting als genoegzame bemoeienis met den handelaarsstand een zekere bedoeling verried.

Het is kennelijk een methode der aanhangers van het « oude » om stemming te maken tegen het « nieuwe », dat aan veel verkeers een einde maakt. Inderdaad, in het verleden heeft het aan technische voorlichting niet ontbroken, maar daarbij was de handelaarsstand de gevulde zak, die op gezette tijden door anderen kon worden leeggemaakt. Wel zeer duidelijk bleek dit na den vorigen wereldoorlog. Gedurende die jaren hadden onze handelaars het financieel zeer goed. Er werd in die oorlogssche jaren goed geld verdiend. Hoewel de financieele resultaten buitengewoon waren, hebben ze de positie niet blijvend verzekerd. De zeer gestegen loonen, de hoge belasting, de daarentegen moeilijk geworden afzet van vele producten hebben den handel in een crisis gebracht, waarvan wel niemand de hevigheid en het plotselinge heeft voorzien. En dan nog klonk het: de handelaar is een zakkenvuller.

Aan deze uitspraak zouden wij willen toevoegen de verklaring, dat men dien zakkenvuller volkomen leegschudde zoodra men den tijd daartoe gunstig achtte. De handelaar mocht de vruchten van zijn handelsgeest niet behouden. Men maakt van de handel-

drijvende gemeente slechts een werkapparaat. De stroomingen, die daarvoor verantwoordelijk waren, bestaan heden ter dage nog en zouden gaarne hetzelfde spel herhalen. Dit nu is het, wat de nieuwe tijd niet kan en niet zal toestaan. Voor hem — in het bijzonder voor den Sector « Handel en Distributie » — is de handelaar meer dan een zakkenvuller en hij wil, dat de handelaar zelf dit ten volle begrijpt.

Daarom volstaat het niet met technische voorlichting, maar moet hij geestelijk geschikt worden gemaakt voor zijn plaats en zijn taak als drager van de volksgemeenschap. Ook dat, wat uitgaat boven het winnen van stoffelijke levensbehoeften en wat zich niet op de creditzijde van zijn kasboek laat uitdrukken, moet door den handelaar worden gekend en beleefd. Zou hij wederom genoegen nemen met de rol van apparaat zonder meer, dan zou hem geen beter lot dan weleer wachten en er zou voor hem van geen nieuwen tijd sprake zijn. Men zou hem wederom afschepen met de minimum bestaansvoorwaarden en hem wederom toevoegen, wat tot een gevelegelden zin werd: « Het is niet onze taak den handelaarsstand te bevoorstellen, maar slechts hem niet te laten ondergaan. » Wij gelooven niet, dat er nog één handelaar naar dien toestand terug verlangt. Het is onnut hier veel woorden aan te besteden.

De woorden die nu gesproken moeten worden, mogen slechts woorden zijn van doelbewusten opbouw, opbouw van een handelaarslevensstijl, die zoo krachtig moet zijn, dat hij weerstand biedt aan iedere hand, die nog eens dien zgn. zakkenvuller zou willen leegschudden.

Als deze oorlog voorbij is en de nieuwe wereld zal gevormd kunnen worden, dan moet als gebouw ook in ons land een handelsstand staan, die technisch goed geschoold en daarenboven geestelijk volkomen bewust zijn rechtmatige plaats inneemt, niet bij de gratie van lui, die « den handelaar slechts tegen den totalen gang behoeden », maar bij gratie van eigen kunnen en eigen inzicht in de plaats die de Schepper zelf hem aanwijst.

Daarom is het dat stelling wordt gekozen tegen elke stem, die spreekt van het genoeg zijn van technische voorlichting en voldoen der centen op den dag van heden. De handelaar is immers iets meer dan een zakkenvuller.

Directe belastingen

Documentatie

Het « Staatsblad » van 5 September 1942 heeft op blz. 5421 het volgend bericht aan de belastingplichtigen gepubliceerd:

« Ter voorlichting van de belastingplichtigen » omtrent hun plichten en hun rechten in » belastingzaken, geeft het Bestuur der » Directe Belastingen het Bulletin van de » Directie Belastingen uit, waarin opgeno- » men worden de wettelijke bepalingen welke » de directe belastingen en de daarmede » gelijkgestelde belastingen beheerschen, de » administratieve aanschrijvingen houdende » interpretatie van bewuste bepalingen, zoo- » mede de rechtspraak van hoven en recht- » banken.

« Bewust tijdschrift, verschijnt maandelijks; » elk nummer wordt verkocht tegen 3 frank, » te storten op postrekening N° 259.77 van » Ministerie van Financiën, Hoofdbestuur » der Directie Belastingen.

« Het abonnement per jaar (12 afleveringen) » ingaande op 1 Januari, kost 25 frank; er » kan in alle postkantoren worden ingete- » kend.

« Commentaar op het besluit d.d. 2 Maart » 1942 — wijzigingen gebracht aan de wet- » geving betreffende de inkomstenbelasting- » gen en de nationale crisisbelasting — werd » in het nummer van Juli gepubliceerd, het » besluit d.d. 31 Maart 1942 — wijzigingen » gebracht aan de wetgeving betreffende de » bijzondere en tijdelijke belasting op de » uitzonderlijke winsten — zal in het num- » mer van September worden gecommenta- » rieerd. »

Daar de abonnementen gangbaar zijn van 1 Januari af, zullen al de reeds verschenen nummers aan de nieuwe abonnees verstuurd worden.

Geen vrees koesteren voor de toekomst

De overgrote meerderheid van onze vischhandelaars heeft zich uitstekend aan de oorlogsomstandigheden met hun nasleep van beperkingen, reglementen en maatregelen allerhande aangepast. Bij zooverre zelfs dat velen onder hen zich nog nauwelijks een anderen toestand kunnen indenken. Of juist, zij meenen dat de huidige gang van zaken zich eenvoudig bestendigen zal of nagenoeg. Zij voorzien ook voor de naoorlogssche periode geen rozige toekomstbeelden. In dat pessimisme berusten zij: als vroeger wordt het toch nooit meer, zeggen zij. Mogen wij die zwartkijkers even doen opmerken dat de oorlogstijd een uitzonderlijke periode is, die uitzonderlijke maatregelen vergt. Het is gewoon dwaas te gelooven dat oorlogsmaatregelen ook voor vredestand zouden gelden. Let wel, de handel in 't algemeen, zooals ook de handel in visch, zal in de toekomst beschermd worden tegen de gevaren van binnen en van buiten, dat spreekt vanzelf. Een overgangperiode van geleidelijke omstelling is natuurlijk te verwachten. Maar het economisch leven zal gaandeweg een heel andere vlucht nemen dan in oorlogstijd mogelijk is. Onze vischwinkels zullen dan opnieuw opgepropt zijn met uitgezochte kwaliteitswaren en de omzet zal weer met sprongen de hoogte ingaan.

Vrees voor de toekomst, hoeven we er nog op aan te dringen, is volkomen ongegrond.

Wij antwoorden...

P. A. te Brussel. — 8/10/42.

Welke zijn de officieele prijzen van gezouten haring en pekelharing?

a) van den verdeeler aan den kleinhandelaar; b) van den kleinhandelaar aan den verbruiker? De officieele prijzen zijn verschenen in het « Staatsblad » van 23 September en zijn de volgende:

a) verkoopprijs van den verdeeler voor levering franco magazijn van den kleinhandelaar, per kilo: fr. 15.70;

b) prijs aan den verbruiker per kilo: fr. 20.40.

Voor den verkoop van pekelharing voortkomend van gezouten haring, mogen de volgende prijzen toegepast worden, per bokaal met een netto-inhoud van ten minste 250 gr. 500 gr.

Handelaar 10.— 19.—
Aan den verbruiker 12.— 22.80

De kleinhandelaar is verplicht de verbruikers op een zichtbare wijze en bij middel van aanplakbiljetten op de hoogte te houden van den aard en den prijs van het aangeboden product.

R. P. te Antwerpen. — 6/4.

Werden de prijzen van surrogaten van huishoudolie mayonnaise en sausen gereguleerd?

In het « Staatsblad » van 9 September verscheen een besluit van den Secretaris Generaal van het Ministerie van Landbouw en van den Commissarh voor Prijzen en Loonen houdende reglementering van de prijzen voor surrogaten van huishoudolie mayonnaise en sausen.

Voor de handelaars treedt dit besluit in zwang vanaf 15 October, datum waarop zij de surrogaten aan de vastgestelde prijzen zullen moeten verkopen. Van 15 October af is het verboden surrogaten in verkoop aan te bieden, te verkopen of te koop, aan prijzen hooger dan deze vastgesteld bij uitvoering van dit besluit.

P. M. te A. — 14/15/9.

Kunt U mij de maximumvischprijzen laten kennen? In het « Staatsblad » van 14 September 1942 verscheen het besluit houdende vaststelling der prijzen van zeevisch en garnalen. Dit besluit trad in werking op 13 September 1942. In ons blad « De Vischhandel » n° 4 van 8 October 1942, zult U op blz. 1 alle mogelijke inlichtingen over de maximumprijzen vinden.

M. E. te Luik. — 4/10.

Is er sedert het besluit, vaststellende de maximumvischprijzen van zeevisch en garnalen, dat verscheet in het « Staatsblad » van 14 en 15 September, een nieuw besluit verschenen, dat deze prijzen verandert?

Neen, maar in het « Staatsblad » van 4 October 11, blz. 6068, verscheen een erratum aan het besluit dat de vischprijzen vaststelt.

H. P. te M. — 1155.

Schrijft ons het volgende: Vischhandelaar van vader op zoon, ben ik sedert meer dan 20 jaar gevestigd. Ik heb een handelshuis laten bouwen dat speciaal ingericht en toegerust werd voor vischhandel en ik heb alle vergunningen bekomen voor het uitoefenen van dezen handelstak. In 1934 heb ik mijne nieuwe inrichting geopend. Ik verkocht er voor de gebeurtenissen van 1940 alle visscherijproducten. Sedertdien kan ik, niettegenstaande ik vele klachten heb, geen visch meer bekomen. De gemeente die ik bewoon telt 9.000 inwoners. Gelieve aan de Hoofdgroepering « Visch en Visscherijproducten », Wetstraat, 163, te laten geworden: a) afschrift van Uw inschrijving in het Handelsregister; b) uittreksel, echt-verklaard en geteekend, van Uw aankoopfacturen van 1937-38 en 39 van alle visscherijproducten; c) uitgebreid plan van Uw winkel; d) verbintenis dat U geen andere dan visscherijproducten in Uw zaak zult verkopen.

Het feit dat U op het oogenblik geen visch ontvangt, doet U het recht niet verliezen om na de oorlog Uw handel te kunnen voortzetten, zoo U wel te verstaan, in het bezit zijt van een vergunning.

J. C. te V. — 1839.

Als handelaar ben ik als onafhankelijk arbeider aangesloten bij de Kas voor Gezinsvergoeding der streken C en N. Ik heb twee kinderen, respectievelijk 15 en 16 jaar oud, die de school bezoeken. Sedert 1940 heb ik geen personeel in dienst in mijn magazijn. De Kas voor Gezinsvergoedingen eischt een betaling van 150 fr. voor den eerste semester van 1942 en herhaalt deze vraag voor het jaar 1941, niettegenstaande mijn herhaalde klachten. Ik veronderstel dat ik geen bijdrage voor gezinsvergoedingen moet betalen, aangezien ik onafhankelijk arbeider ben en niet meer werkgever. Welk is Uw inzicht in deze zaak?

De bijdrage voor gezinsvergoedingen aan de niet-gesalarieerde moet betaald worden door de handelaar, of zij al dan niet personeel in dienst hebben. U mag niet verwarren met de bijdrage betaald door de werkgevers. De eerste is berekend op het kadastraal inkomen van belanghebbende, terwijl de tweede berekend is op de salarissen van de bedienden en werklieden in dienst van den patroon. In het eerste geval gaan de gezinsvergoedingen naar de kinderen van den handelaar, zoo hij er heeft, en zoo zij in de gewenschte voorwaarde verkeeren. In het tweede geval gaan de gezinsvergoedingen eventueel naar de kinderen van de gesalarieerde van den patroon.

U zijt dus verplicht de bijdrage te betalen. Teneinde te kunnen beoordeelen of de geëischte som juist is, zoudt U ons Uw kadastraal inkomen moeten doen kennen. U kunt eventueel aan Uwe Kas de berekening van deze som vragen.

Vischhandelaars, wanneer ge ons schrijft vergeet niet in uw brieven op duidelijk leesbare wijze uw naam, adres en inschrijvingsnummer bij de N. L. V. C. te vermelden. Ons adres luidt als volgt:

Blad « DE VISCHHANDEL »,
Hopstraat 47,
BRUSSEL.



De verantw. uitgever:
Willem Melis,
Nieuwstraat, 50, Brussel.

N. V. IMIFI,
Hopstraat, 47, Brussel.
H. R. 3371 - O. C. P. 39